



SEPTEMBER 2015

کوکے پکوان

WWW.PAKSOCIETY.COM

WWW.PAKSOCIETY.COM

پاک

قرآنی حلال اور طیبیت



READING SECTION

Online Library For Pakistan

WWW.PAKSOCIETY.COM

READING SECTION

Online Library For Pakistan

WWW.PAKSOCIETY.COM

WWW.PAKSOCIETY.COM

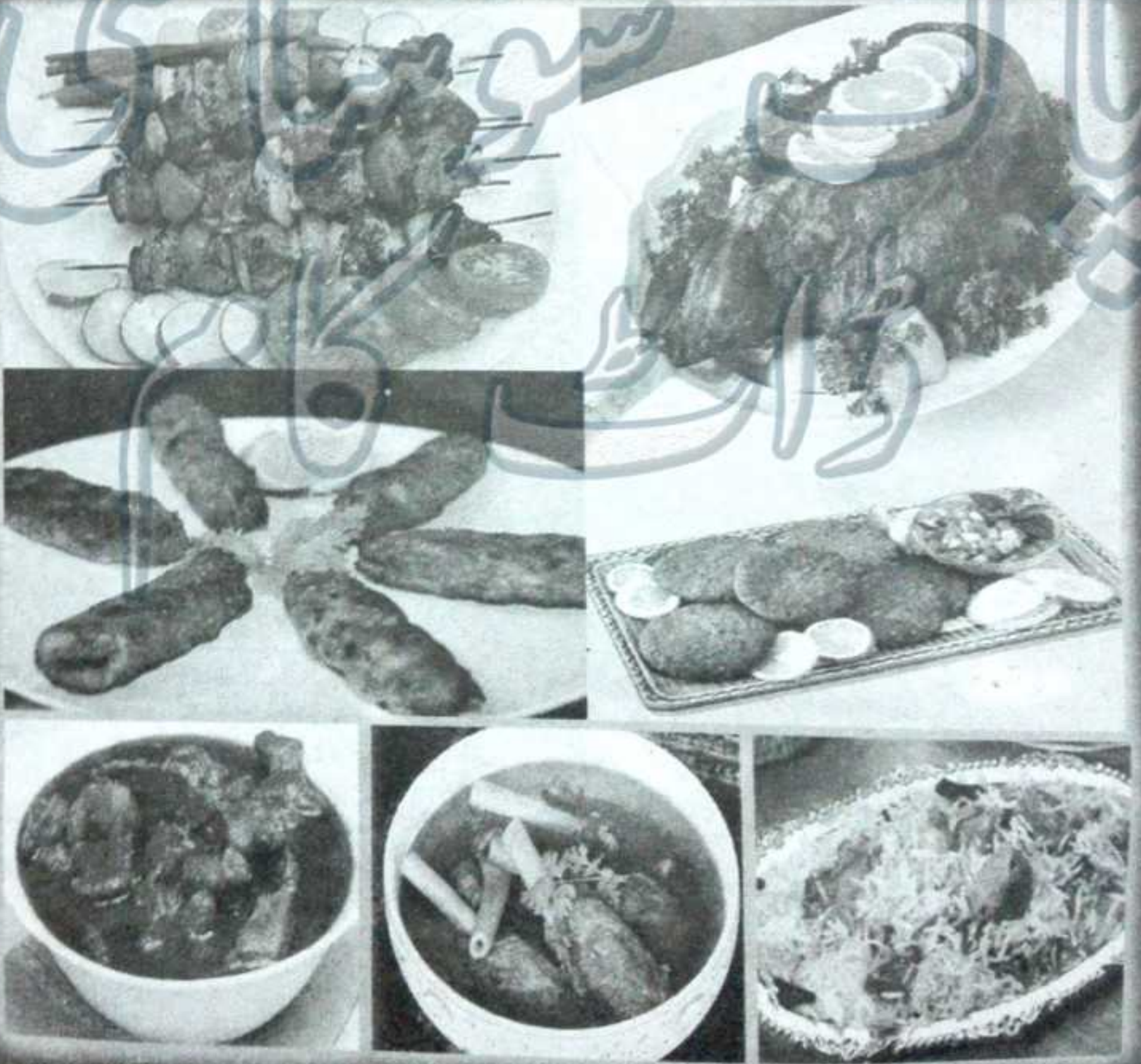


READING Section

کتاب گاہ

گرہشت کے پکوانے

قربانی کے فضائل اور اہمیت



WWW.PAKSOCIETY.COM

READING
Section

WWW.PAKSOCIETY.COM
RSPK.PAKSOCIETY.COM

ONLINE LIBRARY
FOR PAKISTAN



PAKSOCIETY1



PAKSOCIETY

روزہ رکھنے سے اگلے اور پچھلے ایک سال کے تمام
صغیرہ گناہ معاف ہو جاتے ہیں۔ (ترمذی)

عشرہ ذی الحج میں عبادت کی بہت فضیلت ہے۔ ان
دس دنوں میں صبح ”سبحان اللہ“ تہلیل ”لا الہ الا اللہ“
تکبیر ”اللہ اکبر“ اور تحمید ”الحمد للہ“ کثرت سے پڑھنا
چاہیے۔ (طبرانی)

نو ذی الحج یعنی عرفہ کے دن فجر کی نماز کے بعد سے
لے کر 13 ذی الحج کی عصر کی نماز تک ہر فرض نماز کے
بعد تکبیر و تشریح ایک مرتبہ مردوں کو بلند آواز سے اور
عورتوں کو آہستہ آہستہ آواز سے پڑھنا چاہیے۔

قربانی کی اہمیت

قربانی کرنا اللہ کے خلیل حضرت ابراہیم علیہ السلام
کی سنت ہے جو حضور اکرم صلی اللہ علیہ وسلم کی امت
کے لیے بھی باقی رکھی گئی ہے۔ یہ قربانی اتنی اہم ہے کہ
اس کا بیان قرآن مجید کے علاوہ احادیث مبارکہ میں بھی
آیا ہے۔

حضرت زید بن ارقم رضی اللہ عنہ سے روایت ہے
کہ صحابہ کرام رضی اللہ تعالیٰ عنہم نے حضور اکرم صلی
اللہ علیہ وسلم کی بارگاہ میں سوال کیا ”یہ قربانیاں کیا ہیں؟“
حضور اکرم صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا۔ ”یہ
تمہارے باپ ابراہیم علیہ السلام کی سنت ہیں۔“

صحابہ رضی اللہ تعالیٰ عنہم نے پھر دریافت فرمایا۔
”ہمارے لیے اس قربانی میں کیا ثواب ہے؟“

آپ صلی اللہ علیہ وسلم نے ارشاد فرمایا۔ ”ہر مال
کے بدلے نیکی ہے۔“

حضور اکرم صلی اللہ علیہ وسلم کا ارشاد پاک ہے۔
”اے لوگو! (صاحب استطاعت) گھر والے پر سال میں
ایک بار قربانی واجب ہے۔“

نبی پاک صلی اللہ علیہ وسلم نے ایک جگہ ارشاد
فرمایا ”جس میں استطاعت ہو اور وہ (پھر بھی) قربانی نہ

عید قربان مذہبی اور روایتی تہوار

اللہ رب العزت نے امت مسلمہ کو دو عیدوں سے
نوازا ہے۔ عید الفطر اور عید الاضحیٰ۔ اگر غور کیا جائے تو
معلوم ہوتا ہے کہ دونوں عیدیں دو بڑی عبادات کے
اختتام پر شکرانے کے طور پر منائی جاتی ہیں۔ مثلاً
عید الفطر رمضان المبارک کے فرض روزوں کے
اختتام پر اور عید الاضحیٰ مناسک حج کی ادائیگی کے
اختتام پر منائی جاتی ہے۔

عید الاضحیٰ قربانی کی عید ہے۔ قربانی کے معنی اللہ کا
قرب حاصل کرنے کی کوشش کرنا ہے۔ جبکہ شرعی
اصطلاح میں اس کا مطلب عبادت کی نیت سے ایک
خاص وقت میں حلال جانور کو اللہ کی راہ میں قربان کرنا یا
ذبح کرنا ہے۔ یہ خاص وقت اسلامی سال کے مہینے ذی
الحج کی دس تاریخ کو صبح یعنی اشراق سے شروع ہوتا ہے
اور بارہ ذی الحج یعنی اس کے تیسرے دن عصر کے وقت
تک رہتا ہے۔ ویسے تو قربانی کے لیے دس گیارہ اور
بارہ ذی الحج کی تاریخیں ہیں لیکن افضل تاریخ دس ذی
الحج ہی ہے۔

عشرہ ذی الحج کی رحمتیں

حضرت ابو ہریرہ رضی اللہ تعالیٰ عنہ سے روایت
ہے کہ عشرہ ذی الحج کے ہر دن کا روزہ ثواب میں ایک
مہینے کے روزوں کے برابر ہے اور رات کا قیام شب
قدر کے قیام کے مساوی ہے اور آٹھویں تاریخ کے
روزے کا ثواب ایک سال کے برابر ہے جبکہ نویں تاریخ
کے روزے کو دو سال کے گناہوں کا کفارہ فرمایا گیا
ہے۔ نویں تاریخ کو ”یوم العرفہ“ کہتے ہیں اس دن کی
فضیلت اس عشرے کے تمام دنوں میں سب سے زیادہ
ہے کیونکہ اس دن تمام حاجی میدان عرفات میں ٹھہر کر
حج کا سب سے بڑا رکن ”وقوف عرفات“ ادا کرتے ہیں
اس دن کا روزہ ایک خاص اہمیت رکھتا ہے۔ اس دن کا

قربانی، احکام و مسائل مسائل قربانی

○ جس شخص پر صدقہ فطر واجب ہے اس پر قربانی بھی واجب ہے۔

○ مسافر پر قربانی فرض نہیں ہے۔

○ قربانی کا وقت دسویں تاریخ سے لے کر بارہویں تاریخ کی شام تک ہے بارہویں تاریخ کا سورج غروب ہو جانے کے بعد درست نہیں، قربانی کا جانور دن کو ذبح کرنا افضل ہے۔ اگرچہ رات کو بھی ذبح کر سکتا ہے۔ لیکن افضلیت بقر عید کا دن پھر گیا ہو اور پھر بارہویں تاریخ ہے۔

○ شہر اور قصبوں میں رہنے والوں کے لیے عید الاضحیٰ کی نماز پڑھ لینے سے قبل قربانی کا جانور ذبح کرنا درست نہیں ہے۔ دیہات اور گاؤں والے فجر کی نماز سے پہلے بھی قربانی کا جانور ذبح کر سکتے ہیں۔ اگر شہری اپنا جانور قربانی کے لیے دیہات میں بھیج دے تو وہاں اس کی قربانی بھی نماز عید سے قبل درست ہے اور ذبح کرانے کے بعد اس کا گوشت منگوا سکتا ہے۔

○ اگر مسافر بشرطیکہ مال دار ہو، کسی جگہ پندرہ دن قیام کی نیت کرے یا بارہویں تاریخ کو سورج غروب ہونے سے پہلے گھر پہنچ جائے یا کسی نادار آدمی کے پاس بارہویں تاریخ کو غروب شمس سے پہلے اتنا مال آجائے کہ صاحب نصاب ہو جائے، تو ان تمام صورتوں میں قربانی اس پر واجب ہو جاتی ہے۔

○ قربانی صرف اپنی طرف سے کرنا واجب ہے، اولاد کی طرف سے نہیں، اولاد چاہے بالغ ہو یا نابالغ، مال دار ہو یا غیر مال دار ہو۔

درج ذیل جانوروں کی قربانی ہو سکتی ہے۔ اونٹ، اونٹنی، بکرا، بکری، بھیڑ، دنبہ، گائے، بھینس، بھینسا۔

○ بکرا، بکری، بھیڑ اور دنبہ کے علاوہ باقی جانوروں میں

کرے تو وہ ہماری عید گاہ کی طرف نہ آئے۔
ایام قربانی میں قربانی ایسی نیکی ہے جس کا کوئی اور بدل نہیں ہے۔ حضرت عائشہ صدیقہ رضی اللہ تعالیٰ عنہا سے روایت ہے کہ رسول اکرم صلی اللہ علیہ وسلم نے ارشاد فرمایا۔

”ایام قربانی دس تا بارہ ذی الحجہ (میں انسان کا کوئی بھی عمل اللہ تعالیٰ کی بارگاہ میں قربانی کے جانور کا خون بہانے سے زیادہ محبوب نہیں ہے اور قیامت کے روز قربانی کا یہ جانور اللہ تعالیٰ کی بارگاہ میں اپنے سینگوں، بالوں اور گھروں سمیت حاضر ہو گا اور بلاشبہ قربانی کے جانور کا خون زمین پر گرنے سے پہلے اللہ تعالیٰ کی بارگاہ میں مرتبہ و قبولیت پالیتا ہے۔ تو (اے مومنو!) خوش دلی سے قربانی کیا کرو۔“

حضور اکرم صلی اللہ علیہ وسلم نے اپنی قربانی کے موقع پر امت کو بھی یاد فرمایا۔ حضرت عائشہ صدیقہ رضی اللہ تعالیٰ عنہا فرماتی ہیں کہ ایک مرتبہ رسول اکرم صلی اللہ علیہ وسلم نے کالے سینگوں والا مینڈھا قربانی کے لیے منگوایا اور فرمایا۔ ”عائشہ! چھری لاؤ۔“ پھر فرمایا، ”اسے پتھر پر رگڑ کر تیز کرو۔“ حضرت عائشہ رضی اللہ تعالیٰ عنہا فرماتی ہیں کہ میں نے آپ صلی اللہ علیہ وسلم کے حکم کی تعمیل کی۔ پھر آپ صلی اللہ علیہ وسلم نے مینڈھے کو لٹایا اور فرمایا۔ ”اللہ کے نام سے، اے اللہ تو اسے محمد صلی اللہ علیہ وسلم، آل محمد صلی اللہ علیہ وسلم اور امت محمدیہ صلی اللہ علیہ وسلم کی جانب سے قبول فرما۔“ پھر آپ صلی اللہ علیہ وسلم نے اسے ذبح کر دیا۔

ایک ہی قربانی میں پوری امت کو شریک کرنا، یہ رسول اکرم صلی اللہ علیہ وسلم کی خصوصیت ہے کسی اور کے لیے یہ جائز نہیں ہے۔ رسول کریم صلی اللہ علیہ وسلم کے ایصالِ ثواب کے لیے قربانی کرنا، یہ حضور صلی اللہ علیہ وسلم کے نزدیک بھی پسندیدہ امر ہے۔ (واللہ اعلم بالصواب)



سات تک آدمی شریک ہو سکتے ہیں۔ بشرطیکہ کسی شریک کا حصہ ساتویں حصہ سے کم نہ ہو اور سب قربانی کی نیت سے شریک ہوں یا عقیقہ کی نیت سے صرف گوشت کی نیت سے شریک نہ ہوں۔

○ اگر قربانی کا جانور اس نیت سے خرید اکہ بعد میں کوئی مل گیا تو شریک کر لوں گا اور بعد میں کسی اور کو قربانی یا عقیقہ کی نیت سے شریک کیا تو قربانی درست ہے اور اگر خریدتے وقت کسی اور کو شریک کرنے کی نیت نہ تھی بلکہ پورا جانور اپنی طرف سے قربانی کرنے کی نیت سے خریدا تھا تو اب اگر شریک کرنے والا غریب ہے کسی اور کو شریک نہیں کر سکتا اور اگر مال دار ہے تو شریک کر سکتا ہے البتہ بہتر نہیں ہے۔

○ قربانی کا جانور گم ہوا اس کے بعد دوسرا خریدا اگر قربانی کرنے والا امیر ہے تو ان دونوں جانوروں میں سے جس کو چاہے ذبح کرے جبکہ غریب پر ان دونوں جانوروں کی قربانی واجب ہوگی۔

○ قربانی کے جانور میں اگر کئی شرکاء ہیں تو گوشت وزن کر کے تقسیم کرے۔

○ بھیڑ بکری جب ایک سال کا ہو تو اس کی قربانی جائز ہے اگر اس سے کم ہے تو جائز نہیں سہل و سبہ اور بھیڑ اگر موٹا تازہ ہو کہ سال بھر کا معلوم ہو تو اس کی قربانی بھی جائز ہے۔

○ قربانی کا جانور اگر اندھا ہو یا ایک آنکھ کی ایک تہائی یا اس سے زائد روشنی جاتی رہی ہو یا ایک کان ایک تہائی یا اس سے زیادہ کٹ گیا ہو یا دم ایک تہائی یا اس سے زیادہ کٹ گئی ہو تو ایسے جانور کی قربانی جائز نہیں ہے۔

○ اسی طرح اگر جانور ایک پاؤں سے لنگڑا ہے یعنی تین پاؤں پر چلتا ہے تو چوتھے پاؤں کا سہارا نہیں لیتا تو ایسے جانور کی قربانی بھی جائز نہیں۔ ہاں اگر وہ چوتھے سے سہارا لیتا ہے لیکن لنگڑا کے چلتا ہے تو ایسے جانور

کی قربانی درست ہے۔

○ قربانی کا جانور خوب موٹا تازہ ہونا چاہیے۔ اگر جانور اس قدر کمزور ہے کہ ہڈیوں میں گودا بالکل نہ رہا ہو تو ایسے جانور کی قربانی جائز نہیں ہے۔

○ اگر کسی جانور کے تمام دانت گر گئے ہوں تو اس کی قربانی جائز نہیں ہے اور اگر اکثر دانت باقی ہیں کچھ گر گئے ہیں تو قربانی جائز ہے۔

○ جس جانور کے پیدائشی کان نہ ہوں اس کی قربانی جائز نہیں ہے۔

○ اگر کسی جانور کے سینگ بالکل جڑ سے ٹوٹ چکے ہوں اس طور پر کہ دماغ اس سے متاثر ہوا ہو تو ایسے جانور کی قربانی جائز نہیں ہے اور اگر معمولی ٹوٹے ہیں یا سرے سے سینگ ہی نہیں ہے جیسے اونٹ کے تو بلا کراہت جائز ہے۔

○ خصی اور خارش جانور کی قربانی جائز ہے۔ البتہ اگر خارش کی وجہ سے بے حد کمزور ہو گیا ہو تو پھر جائز نہیں۔

○ اگر قربانی کے جانور میں کوئی ایسا عیب پیدا ہو جس کے ہوتے ہوئے قربانی درست نہیں ہے تو مال دار شخص کے لیے ضروری ہے کہ دوسرا جانور اس کے بدلے خرید کر قربانی کرے۔ غریب ہے تو اسی جانور کی بھی قربانی کر سکتا ہے۔

○ قربانی کے گوشت میں بہتر یہ ہے کہ تین حصے کرے، ایک حصے اپنے لیے رکھے، ایک حصہ اپنے رشتہ داروں کو دے اور ایک حصہ فقراء و مساکین کو دے۔

○ قربانی کی کھال کسی کو خیرات کے طور پر دے یا فروخت کر کے اس کی قیمت فقراء کو دے۔ البتہ اگر کسی دینی تعلیم کے مدرسہ اور جامعہ کو دے دے تو سب سے بہتر ہے کیونکہ علم دین کا احیاء سب سے بہتر ہے۔



سامنا کرنا پڑتا ہے۔ سب سے پہلا مرحلہ تو قربانی کے گوشت کی تقسیم کا ہوتا ہے۔ گوشت کے حصے بنانے میں خواتین کا بہت اہم کردار ہوتا ہے۔ خواتین کو چاہیے کہ قربانی کے گوشت کی تقسیم میں بھی انصاف اور عدل سے کام لیں اور کسی قسم کی کوتاہی نہ کریں اصول سے کام لیں۔ قربانی کے گوشت کے تین حصے برابر کریں اور تقسیم کا عمل اسی طرح کریں جو اسلام نے ہمیں بتایا ہے۔ ایک حصہ اپنے لیے رکھ لیں، دو سراحصہ غریبوں اور محتاجوں میں تقسیم کر دیں جبکہ تیسرا حصہ رشتہ داروں اور احباب و عزیزوں میں تقسیم کر دیں۔ کسی کو کم نہ کسی کو زیادہ دیں۔ کیونکہ کسی کو کم اور کسی کو زیادہ گوشت دینے کا طریقہ درست نہیں۔ گوشت کی تقسیم کا سلسلہ عید کے پہلے روز زیادہ ہوتا ہے۔ خواتین تو کافی مصروف رہتی ہیں گوشت کو تقسیم کرنا آئے ہوئے گوشت کو محفوظ کرنا اور گھر والوں کے لیے گوشت کی ڈشز بنانا بس یوں سمجھے کہ عید کی خوشیوں کو دوبالا کرنے میں خواتین کا حصہ سب سے زیادہ ہوتا ہے۔

بقر عید جیسے جیسے قریب آتی ہے اس کی تیاریوں میں اضافہ اور جوش و خروش بڑھتا چلا جاتا ہے۔ عید کی تیاریوں کے اعتبار سے ہر کوئی اپنی سی کوشش ضرور کرتا ہے۔ ان تیاریوں میں خواتین کی تیاریوں کے ساتھ ساتھ گھریلو امور بھی خوش اسلوبی اور ذمہ داری سے انجام دینے پڑتے ہیں یہی وجہ ہے کہ ان کی مصروفیات بھی زیادہ ہوتی ہیں۔ بلکہ قربانی کے بعد تو صرف اور صرف خواتین کی مصروفیات ہی رہ جاتی ہے۔

ساتھ ساتھ مہمانوں، عزیز واقارب کی آمد و رفت بھی جاری رہتی ہے۔ ان کی خاطر تو واضح بھی خواتین کی ہی ذمہ داری ہوتی ہے۔ سچہ دار خواتین عید کی آمد

○ قربانی کی کھال کی قیمت مسجد کی مرمت یا امام و موذن یا مدرس یا خادم کی تنخواہ میں نہیں دی جاسکتی۔ نہ تو اس سے مدارس کی تعمیر ہو سکتی ہے اور نہ شفا خانوں یا دیگر رفاہی اداروں کی۔

○ قربانی کی کھال قصائی کو اجرت میں دینا جائز نہیں۔

○ اگر قربانی کے تین دن گزر گئے اور قربانی نہیں کی تو اب ایک بکری یا بھیڑ کی قیمت خیرات کر دے اور اگر جانور خریدا تھا مگر قربانی نہیں کی تو بعینہ وہ ہی جانور خیرات کر دے۔

○ ایصال ثواب کے لیے قربانی کے گوشت کو خود بھی کھا سکتا ہے اور دوسروں کو بھی کھلا سکتا ہے۔

○ اگر کسی شخص کے امر کے بغیر اس کی طرف سے قربانی کرے تو قربانی نہیں ہوگی۔ اسی طرح اگر کسی شخص کو اس کے امر کے بغیر قربانی میں شریک کیا گیا تو کسی کی بھی قربانی نہیں ہوگی۔ اسی طرح اگر حصہ داروں میں سے کوئی ایک صرف گوشت کی نیت سے شریک ہے تو کسی کی قربانی صحیح نہ ہوگی۔

○ گا بھن جانور کی قربانی صحیح ہے، اگر بچہ زندہ نکلے تو اس کو بھی ذبح کر دے۔

○ اللہ تعالیٰ امت مسلمہ کو قربانی کی روح اور حقیقت سمجھنے اور اس پر عمل کرنے کی توفیق عطا فرمائے اور ہماری یہ ظاہری قربانی حقیقی قربانی کے لیے پیش خیمہ ہو اور ہم اس ظاہری و مادی قربانی کی طرح اللہ کے حکم پر اپنی جان کی قربانی کے لیے بھی ہمیشہ تیار رہیں۔ (آمین)

قربانی کا گوشت اور خواتین

قربانی کے بعد گھر کی خواتین کا کام شروع ہو جاتا ہے گوشت کی تقسیم اور حفاظت کے لیے کئی مراحل سے گزرنا پڑتا ہے۔ اس دوران انہیں بہت سی مشکلات کا



گوشت سالنوں کا سردار ہے

حضرت انس رضی اللہ تعالیٰ عنہ سے مروی ہے کہ نبی کریم صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا: ”بہترین سالن گوشت ہے جو سالنوں کا سردار ہے۔“ (کنز العمال ج 19، ص ۲۰۲ و ابن ماجہ ص ۵۳۸، ج ۲)

نبی کریم صلی اللہ علیہ وسلم کا پسندیدہ گوشت

حضرت عبداللہ بن مسعود صلی اللہ علیہ وسلم سے روایت ہے کہ نبی کریم صلی اللہ علیہ وسلم کو دست کا گوشت زیادہ پسند تھا۔ (شمائل ترمذی ج ۲، ص ۴)

حضرت ابو ہریرہ رضی اللہ تعالیٰ عنہ سے روایت ہے کہ آپ صلی اللہ علیہ وسلم کی خدمت میں گوشت لایا گیا، دست آپ صلی اللہ علیہ وسلم کے سامنے کیا گیا، آپ صلی اللہ علیہ وسلم کو یہ بہت پسند آیا آپ صلی اللہ علیہ وسلم اسے دانت سے نوچ کر کھانے لگے۔ (بخاری و ابن ماجہ)

حضرت عبداللہ بن مسعود سے روایت ہے کہ آپ

صلی اللہ علیہ وسلم کو بڑی دار گوشت میں دست کا گوشت بہت مرغوب تھا، یعنی بکری کا گوشت (ابوداؤد، ص ۵۳۰)

شانے کا گوشت

حضرت عبداللہ بن عباس رضی اللہ تعالیٰ عنہ سے روایت ہے آپ صلی اللہ علیہ وسلم کا پسندیدہ گوشت شانے کا گوشت تھا (سیرۃ ج ۲، ص ۸۴)

عمر بن امیہ رضی اللہ عنہ کہتے ہیں کہ میں نے دیکھا کہ نبی کریم صلی اللہ علیہ وسلم کے ہاتھ میں شانے کا گوشت ہے اور اسے کاٹ کر کھا رہے ہیں (بخاری ج ۲، ص ۸۴)

بھنا گوشت

حضرت عبداللہ بن حارث رضی اللہ عنہ کہتے ہیں

سے قبل ہی بہترین منصوبہ بندی کر لیتی ہیں جس کے بہترین نتائج عید کے مصروف ترین دن میں سامنے آتے ہیں۔ مثلاً ”پورے گھر اور کچن وغیرہ کی مکمل صفائی، تمام ضروری اشیاء کی خریداری وغیرہ وغیرہ۔ عید کے دن استعمال میں آنے والے برتن، دسترخوان، تولیے وغیرہ نکال لیں، گوشت تقسیم کرنے اور محفوظ کرنے کے لیے پلاسٹک کی تھیلیاں پہلے سے خرید کر رکھ لیں۔ ان ضروری امور کی بہ احسن انجام دہی میں خواتین کی سلیقہ مندی اور سگھڑپن نظر آتا ہے۔ یہ درست ہے کہ عید کے دن ہر گھر میں کاموں کا ڈھیر ہوتا ہے لیکن مناسب منصوبہ بندی اور سلیقہ مندی کے ساتھ کاموں سے باآسانی نبٹا جاسکتا ہے۔

درحقیقت سارا مسئلہ وقت اور تمام کاموں کے درمیان ہم آہنگی پیدا کرنے کا ہے۔ یعنی خواتین اپنے گھریلو کاموں کی اس طرح منصوبہ بندی کریں کہ ہر کام مناسب طریقے سے ہو اور کسی دوسرے کام میں خلل نہ پڑے۔ یہی سلیقہ مند خواتین کا سارا کمال ہوتا ہے۔

گوشت اور سنت نبوی صلی اللہ علیہ وسلم

قربانی کے موقع پر تقریباً ”ہر گھر میں گوشت مختلف طریقوں سے پکا کر کھایا جاتا ہے“ اگر ہم گوشت کے کھانے میں سنت کی نیت کریں تو اس کھانے پر بھی اجر ملے گا، جس کو کسی سے محبت ہوتی ہے اسے اس کی ہر ادا محبوب ہوتی ہے نبی اکرم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کے ساتھ محبت کا تقاضا یہ ہے کہ کھانے پینے میں آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کی سنتوں کی رعایت رکھیں۔

قربانی کے موقع پر گوشت تو کھاتے ہی ہیں، کیا ہی اچھا ہو کہ ہم گوشت کے سلسلے میں جو احادیث وارد ہوئی ہیں ان کو ایک نظر دیکھ لیں تاکہ یہ کھانا بھی سنت کے مطابق ہو جائے۔

کہ ہم نے حضور اکرم صلی اللہ علیہ وسلم کے ساتھ بھنا ہوا گوشت مسجد میں کھایا (ابن ماجہ ج ۲ ص ۲۴۱) حضرت مغیرہ بن شعبہ رضی اللہ تعالیٰ عنہ سے روایت ہے کہ ایک شب حضور اکرم صلی اللہ علیہ وسلم کے ساتھ مہمان ہوا، کھانے میں ایک طرف بھنا ہوا گوشت لایا گیا، حضور۔ چاقو سے کاٹ کاٹ کر مجھے مرحمت فرمانے لگے (شامل ترمذی ص ۱۱)

نمک لگا کر خشک کیا ہوا گوشت

ایک صحابی رضی اللہ تعالیٰ عنہ ذکر کرتے ہیں کہ ہم لوگوں نے نبی کریم صلی اللہ علیہ وسلم کے لیے بکری فسخ کی اور ہم لوگ سفر کی حالت میں تھے، آپ صلی اللہ علیہ وسلم نے اسے ٹھیک کرنے کا حکم دیا (یعنی نمک وغیرہ لگا کر سکھا کر رکھنے کا حکم دیا) چنانچہ ہم لوگ اس خشک کردہ گوشت کو مدینہ منورہ پہنچنے تک کھاتے رہے (ترمذی و نسائی)

گوشت کے لمبے ٹکڑے کر دیے جائیں اور اس میں نمک و مسالا وغیرہ لگا کر خشک کر دیا جائے، ایسا سوکھا گوشت ہفتوں کھایا جاسکتا ہے گوشت کو اس طریقے سے رکھنا توکل و زہد کے منافی نہیں، قربانی کے گوشت کو بھی اسی طرح آپ نے کئی کئی دن تک استعمال کیا ہے۔ ایسے گوشت کو عربی زبان میں قدیر کہتے ہیں۔ علامہ یعنی رحمۃ اللہ علیہ تعالیٰ نے بیان کیا ہے کہ قدیر طعام اشیا علیہم الصلوٰۃ والسلام اور طعام اسلاف ہے (یعنی ج ۲ ص ۶۵)

حضرت عبداللہ بن مسعود رضی اللہ تعالیٰ عنہ فرماتے ہیں کہ آپ صلی اللہ علیہ وسلم کی خدمت میں ایک آدمی آیا، اس نے گنفلگو کی (مارے خوف کے) اس کے دونوں کندھوں کا گوشت پھڑک رہا تھا، آپ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا اطمینان رکھو، یعنی ڈرو نہیں میں کوئی بادشاہ نہیں ہوں، میں ایسی عورت کا بیٹا

ہوں جو خشک گوشت کھایا کرتی تھی۔ (ابن ماجہ ج ۲ ص ۲۴۲)

گوشت میں لو کی ڈال کر کھانا

حضرت انس بن مالک رضی اللہ تعالیٰ عنہ سے روایت ہے کہ ایک درزی نے نبی کریم صلی اللہ علیہ وسلم کی کھانے کی دعوت کی، میں بھی آپ صلی اللہ علیہ وسلم کے ساتھ گیا، انہوں نے جو کی روٹی اور گوشت کا شوربا پیش کیا، جس میں لو کی پڑی تھی، میں نے دیکھا کہ آپ صلی اللہ علیہ وسلم برتن کے چاروں طرف سے لو کی تلاش کر رہے تھے اس دن سے میں بھی لو کی سے محبت کرنے لگا (یعنی لو کی رغبت سے کھانے لگا) (بخاری ج ۲ ص ۸۷)

فائدہ

اس سے معلوم ہوا کہ آپ صلی اللہ علیہ وسلم شوربا دار گوشت بھی تناول فرمایا ہے، چنانچہ قربانی کے موقعوں پر بھی آپ صلی اللہ علیہ وسلم نے شوربا دار گوشت تناول فرمایا اور یہ بھنے گوشت سے بہتر ہے کیونکہ آپ صلی اللہ علیہ وسلم نے شوربا پڑوسی کو دینے کی تاکید فرمائی ہے (یعنی ج ۲ ص ۲۴۲)

بڈی دار گوشت

حضرت ابو قتادہ رضی اللہ تعالیٰ نے بیان کیا کہ میں نے (ذیل گائے کے بازو بڈی رکھی تھی آپ صلی اللہ علیہ وسلم کی خدمت میں پیش کی، آپ صلی اللہ علیہ وسلم نے قبول فرمائی اور بڈی سے گوشت نوچ کر تناول فرمایا: (بخاری ج ۲ ص ۸۳)

فائدہ

آپ صلی اللہ علیہ وسلم کو جو بڈی پر لگا گوشت ہو، بہت مرغوب تھا، نہایت رغبت سے بڈی پر سے



کھانے میں کبھی نوج نوج کر کھایا اور کبھی چاقو، چھری سے کاٹ کر کھایا۔ گوشت کی پکی ہوئی یہ تمام اقسام ہمارے معاشرے میں مروج ہیں لہذا ان مذکورہ اقسام کے مطابق پکانے اور کھانے میں سنت کی نیت کریں ان شاء اللہ اجر ملے گا اور نبی اکرم صلی اللہ علیہ وسلم کے ساتھ محبت میں اضافہ ہوگا۔



گوشت کو زیادہ عرصے تک محفوظ رکھنا

(1) اس مقصد کے لیے گوشت کے چھوٹے ٹکڑے کر کے دھوپ میں سوکھالیے جائیں اور پسا ہوا کوئلہ لیں اور اسے پلیٹ میں پھیلا کر اس پر ایک باریک کپڑا بچھا دیں۔ پھر گوشت کے ٹکڑے اس پر بچھا دیں اور اس پر ایک اور کپڑے کی تہ لگائیں اور اس پر کوئلہ ڈال دیں۔ اس طرح گوشت کے خراب ہونے کا اندیشہ دور ہو جائے گا۔ گوشت زیادہ طویل عرصے تک خراب نہیں ہوگا۔

(2) گوشت کے لمبے ٹکڑے کر دیے جائیں اور اس میں نمک و مسالا وغیرہ لگا کر خشک کر دیا جائے، ایسا سوکھا گوشت ہفتوں کھایا جاسکتا ہے۔

(3) فریزر میں گوشت کس طرح رکھا جائے

فریزر میں گوشت رکھنا ہو تو گوشت کو پلاسٹک کی تھیلی میں لپیٹ کر رکھ دیں۔ اس کا خیال ضرور رکھیں کہ کچا گوشت کبھی بھی فریزر کی چلی سٹخ پر نہ رکھیں بلکہ گوشت کو تاروں سے بنے ہوئے جال پر رکھا جائے یا پھر گوشت کو فریزر میں رکھنا ہو تو فریزر کی چلی سٹخ پر ایک صاف پلاسٹک کی تھیلی ضرور بچھا دیں اس طرح گوشت فریزر میں نہ چپکے گا اور آپ جب چاہیں گی گوشت آسانی سے نکل جائے گا۔

گوشت جلد گالانے کی ترکیب

گوشت کو دانتوں سے نوج کر تناول فرماتے، اکثر تو دانتوں سے نوج کر کھاتے، لیکن کبھی چاقو سے کاٹ کا تناول فرماتے اس سے معلوم ہوا کہ گوشت نوج کر کھانا آداب کے خلاف نہیں۔ (بخاری ۲ ص ۸۳)

بھنی ہوئی کھجی

حضرت ابو رافع رضی اللہ تعالیٰ عنہ کہتے ہیں کہ میں نے نبی کریم صلی اللہ علیہ وسلم کے لیے کھجی بھونی، آپ صلی اللہ علیہ وسلم نے اسے تناول فرمایا (بخاری مسلم نسائی)

پائے

حضرت عائشہ رضی اللہ عنہا سے قربانی کے گوشت کے متعلق معلوم کیا گیا (کہ تین دن سے زائد کھایا جا سکتا ہے؟) حضرت عائشہ رضی اللہ عنہا نے کہا، ہم لوگ آپ صلی اللہ علیہ وسلم کے لیے پائے ایک ماہ تک رکھتے تھے جسے آپ صلی اللہ علیہ وسلم کھاتے تھے (نسائی ۲ ص ۲۰۸)

فائدہ

لہذا پائے کھانے میں بھی سنت کی نیت کی جائے تاکہ اجر و ثواب کا مستحق ہو، نیز یہ کہ بقر عید کے گوشت کو پندرہ دن، ایک ماہ تک کھایا جاسکتا ہے، گوشت کو کئی دن تک استعمال کے قابل بنا کر رکھنا آپ صلی اللہ علیہ وسلم سے ثابت ہے، حضرات صحاب رضی اللہ تعالیٰ عنہم و تابعین رحمہم اللہ تعالیٰ سے بھی ثابت ہے یہ زہد و توکل کے خلاف نہیں (عمدہ ج ۲ ص ۵۶)

فائدہ

مذکورہ بالا احادیث سے معلوم ہوا کہ نبی اکرم صلی اللہ علیہ وسلم نے مختلف طریقوں سے پکا ہوا گوشت تناول فرمایا مثلاً ”بھنا ہوا“ شورے دار لوکی ملا ہوا گوشت، خشک گوشت، بھنی ہوئی کھجی، مغز وغیرہ اور

گوشت جلد گلانے کے لیے مندرجہ ذیل ترکیبوں میں سے ایک ترکیب استعمال کریں۔
(1) پکتے ہوئے گوشت میں چھالیہ کے دو ٹکڑے کر کے ڈال دیجئے۔ ایک کلو گوشت کے لیے ایک چھالیہ کی ڈلی کافی ہوگی۔

(2) جس برتن میں گوشت پک رہا ہو اس کے ڈھکن یا پلیٹ کے پیچھے تھوڑا سا چوننا جو پان میں کھایا جاتا ہے لگا دیں۔

(3) مکے ہوئے گوشت میں ایک چٹکی شکر ڈال دیجئے یا ایک چٹکی کھانے کا سوڈا ڈال دیجئے۔

(4) خربوزے کا چھلکا یا پیستے کی ایک پھانک ڈال کر دینے سے بھی گوشت گل جاتا ہے۔



عمید الاضحیٰ کے پکوان

مغز مسالا

ضروری اشیاء :

قیمہ، کلیجی، مغز مزے دار

ضروری اشیاء :

250 گرام

250 گرام

READING
Section

گوشت کے پکوان، قربانی کے فضائل اور اہمیت



نمک اور قصوری میتھی ڈال کر اچھی طرح بھون لیں۔
سرونگ ڈش میں نکال کر گرم مسالا پاؤڈر، ہرا دھنیا،
ہری مرچیں اور ادراک چھڑک کر سرو کریں۔



کلیجی فرائی

ضروری اشیاء :

آدھا کلو	کلیجی
دو عدد	ٹماٹر (کیوب کاٹ لیں)
دو عدد	آلو (کیوب کاٹ لیں)
ایک چائے کا چمچ	لال مرچ پاؤڈر
چار عدد	گردے
چار عدد	ہری مرچیں
ایک چائے کا چمچ	ہرا دھنیا (کٹنا ہوا)
ایک چائے کا چمچ	ادراک لسن پیسٹ
ایک چوتھائی چائے کا چمچ	ہلدی پاؤڈر
حسب ضرورت	نمک
حسب ذائقہ	سیاہ مرچ پاؤڈر
آدھا کپ	تیل

ترکیب :

کلیجی اور گردوں کو اچھی طرح سے دھو کر ادراک
لسن پیسٹ، لال مرچ پاؤڈر، ہلدی پاؤڈر اور نمک لگا کر

250 گرام	کلیجی
ایک کپ	دودھ
ایک عدد	مغز
دو عدد	پیاز
چار عدد	ٹماٹر (چوپ کر لیں)
آدھا کھانے کا چمچ	سرخ مرچ پاؤڈر
آدھا چائے کا چمچ	سیاہ مرچ پاؤڈر
ایک چائے کا چمچ	دھنیا پاؤڈر
ایک چوتھائی چائے کا چمچ	ہلدی پاؤڈر
آدھا کھانے کا چمچ	قصوری میتھی
ایک چائے کا چمچ	گرم مسالا پاؤڈر
ادراک، ہرا دھنیا، ہری مرچیں گارنشنگ کے لیے	
حسب ذائقہ	نمک
ایک کھانے کا چمچ	ادراک لسن پیسٹ
حسب ضرورت	گھی

ترکیب :

کلیجی دھو کر مناسب سائز کی بوٹیاں بنا لیں اور دودھ
میں بھگو کر رات بھر فریج میں رکھ دیں۔ پتیلی میں آدھا
کپ گھی گرم کریں۔ مغز میں ہلدی پاؤڈر اور نمک
ڈال کر ابا لیں۔ تیس صاف کر کے چھوٹے چھوٹے
ٹکڑے کر کے اس میں پیاز فرائی کریں نرم ہو جائیں تو
ادراک، لسن پیسٹ ڈال کر مکس کریں۔ تھوڑی دیر
بعد اس میں کلیجی اور قیمہ ڈال کر فرائی کریں جوں ہی
رنگت تبدیل ہو جائے تو سیاہ مرچ پاؤڈر، سرخ مرچ
پاؤڈر، ہلدی پاؤڈر، دھنیا پاؤڈر ڈال کر مکس کریں اور دو
منٹ تک بھونیں، اب اس میں ٹماٹر ڈال کر اچھی
طرح مکس کر لیں۔ پانچ منٹ تک بھوننے کے بعد
ایک چوتھائی کپ پانی ڈال دیں اور ڈھکن ڈھک کر ہلکی
آنچ پر پکا میں۔ تھوڑا سا گھی فرائنگ پین میں گرم
کریں اور اس میں مغز ڈال کر فرائی کریں۔ گولڈن
کرائسٹ کے لیے اس میں قیمے میں مکس کر کے اس میں

READING
Section

پاک سوسائٹی ڈاٹ کام کی پیشکش

یہ شمارہ پاک سوسائٹی ڈاٹ کام نے پیش کیا ہے

ہم خاص کیوں ہیں :-

- ✦ ہائی کوالٹی پی ڈی ایف فائلز
- ✦ ہر ای بک آن لائن پڑھنے کی سہولت
- ✦ ماہانہ ڈائجسٹ کی تین مختلف سائزوں میں اپلوڈنگ
- ✦ ہر ای بک کا ڈائریکٹ اور ریڈیو ایبل لنک
- ✦ ڈاؤنلوڈنگ سے پہلے ای بک کا پرنٹ پر یو ہر پوسٹ کے ساتھ
- ✦ پہلے سے موجود مواد کی چیکنگ اور اچھے پرنٹ کے ساتھ تبدیلی
- ✦ مشہور مصنفین کی کتب کی مکمل ریج
- ✦ ہر کتاب کا الگ سیکشن
- ✦ ویب سائٹ کی آسان براؤزنگ
- ✦ سائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں
- ✦ سپریم کوالٹی، نارمل کوالٹی، کمپریسڈ کوالٹی
- ✦ عمران سیریز از مظہر کلیم اور ابن صفی کی مکمل ریج
- ✦ ایڈ فری لنکس، لنکس کو میسجے کمانے کے لئے شرٹک نہیں کیا جاتا

We Are Anti Waiting WebSite

واحد ویب سائٹ جہاں ہر کتاب ٹورنٹ سے بھی ڈاؤنلوڈ کی جاسکتی ہے

↳ ڈاؤنلوڈنگ کے بعد پوسٹ پر تبصرہ ضرور کریں

↳ ڈاؤنلوڈنگ کے لئے کہیں اور جانے کی ضرورت نہیں ہماری سائٹ پر آئیں اور ایک کلک سے کتاب

ڈاؤنلوڈ کریں

اپنے دوست احباب کو ویب سائٹ کا لنک دیکر متعارف کرائیں

WWW.PAKSOCIETY.COM

Online Library for Pakistan



Like us on
Facebook

fb.com/paksociety



twitter.com/paksociety1

آدھے گھنٹے تک میرہنیٹ ہونے کے لیے رکھیں۔
فراننگ پین میں تیل گرم کر کے میرہنیٹ کیا ہوا کبھی
اور گردوں کا آمیزہ ڈالیں، ساتھ آلو کے کیوب بھی
شامل کر دیں۔ آج پہلے ہلکی رکھیں، تاکہ کھجی اور
گردے گل جائیں، تھوڑی دیر بعد پانی خشک ہو تو ٹماٹر
اور ہری مرچیں ڈالیں اور اچھی طرح بھون لیں اور
ساتھ نمک اور سیاہ مرچ پاؤڈر مکس کریں۔ اب ہرا
دھنیا ڈال کر مزید کچھ دیر بھونیں تاکہ خوشبو آئے۔
اس کے بعد گارلش کر کے سلاد اور فریج فرائیز کے
ساتھ سرو کریں۔

بھیجہ کباب

ضروری اشیاء :

مغز (دو بکرے کے ایک گائے کا) تین عدد
ادرک پیسٹ
لہسن پیسٹ
ہرا دھنیا (ایک چوپ کر لیں) آدھا گٹھی
ہری مرچیں (باریک چوپ کر لیں) پانچ عدد
انڈہ
گھی
بریڈ کریمبز
نمک
ایک عدد
آدھا کپ
ایک کپ
حسب ذائقہ

ترکیب :

مغز کو پانی میں پانچ سے سات منٹ تک ابالیں۔
احتیاط سے چھلکا اتار لیں۔ مغز ثابت رہے ٹکڑے نہ
ہوں، اس کے بعد مغز کے پانچ ٹکڑے کر کے اس میں
ادرک، لہسن پیسٹ، ہرا دھنیا، نمک اور ہری مرچ ملا
کر لگائیں۔ اب مغز کے ٹکڑوں کو بریڈ کریمبز کوٹ کر
کے پھینٹے ہوئے انڈے میں ڈپ کر کے گھی میں تل
لیں۔ مزے دار بھیجہ کباب تیار ہے۔

گروہ گھٹالا



ضروری اشیاء :

گردے (بکرے کے) دو عدد
(ابال کر چھوٹی بوٹیاں کر لیں)

مکھن
چار کھانے کے چمچے

پیاز (باریک چوپ کی ہوئی) دو عدد

آلو
چار عدد
(چھیل کر چھوٹے کیورز کر لیں)

نمک
حسب ذائقہ

لال مرچ پاؤڈر

سیاہ مرچ پاؤڈر

سرکہ

سویا سوس

انڈے

گھی یا تیل

ترکیب :

ایک سوس پین میں مکھن گرم کر لیں اور اس میں
پیاز ڈال کر نرم کر لیں۔ اس کے بعد اس میں گردے
ڈال کر اچھی طرح تل لیں۔ اس کے بعد آلو، نمک،
لال مرچ پاؤڈر، سیاہ مرچ پاؤڈر، سرکہ اور سویا سوس
شامل کر لیں۔ آلو اور گردوں کے مکمل گل جانے تک
پکائیں۔ اس میں فرائی انڈے مکس کر کے گرم گرم
سرو کریں۔

فرائی مغز سبزیوں کے ساتھ

ضروری اشیاء :

دو عدد	مغز
ایک چائے کا چمچ	ہلدی پاؤڈر
حسب ذائقہ	لال مرچ پاؤڈر
دو عدد	لیموں (رس نکال لیں)
تین عدد	پیاز (سلائس کاٹ لیں)
چار کھانے کے چمچے	دہی
ایک کھانے کا چمچ	لسن پیسٹ
ڈیڑھ کھانے کا چمچ	ادرک پیسٹ
حسب ذائقہ	نمک
دو عدد	شملہ مرچیں
دو کھانے کے چمچے	(بیج نکال کر کیوبز کاٹ لیں)
دو عدد (کاٹ لیں)	ٹماٹو پری
دو کھانے کے چمچے	ہری مرچیں
	سرکہ

ترکیب :

مغز میں ڈیڑھ کھانے کا چمچ لسن پیسٹ، نمک، ڈیڑھ چائے کا چمچ، ہلدی پاؤڈر اور سرکہ ڈال کر اباں لیں۔ اس کے بعد صاف کر کے مغز کے ٹکڑے کاٹ کر ایک پلیٹ میں رکھ لیں۔ پتیلی میں تیل گرم کر کے اس میں پیاز ڈال کر سنہری کریں اس کے بعد اس میں نمک، لال مرچ پاؤڈر، دہی، لسن، ادرک پیسٹ، ٹماٹو پری، ہری مرچیں اور بانی بچا ہوا ہلدی پاؤڈر ڈال کر بھونیں اس کے بعد اس میں ٹماٹر، شملہ مرچیں اور مغز ڈال کر فرائی کریں آخر میں لیموں کا رس ڈال کر تھوڑی دیر دم پر رکھ کر سرونگ ڈش میں نکالیں۔ مزے دار فرائی مغز سبزیوں کے ساتھ تیار ہے، گرم گرم سرو کریں۔

مسالے دار کلجی

ضروری اشیاء :

آدھا کلو	کلجی
(دھولیں اور صاف کر کے خشک کر لیں)	لیموں کا رس
آدھا کپ	سرکہ
تین کھانے کے چمچے	دہی
ایک کپ	نمک
حسب ذائقہ	لال مرچ پاؤڈر
آدھا چائے کا چمچ	دھنیا پاؤڈر
ایک چائے کا چمچ	گرم مسالا پاؤڈر
ایک چوتھائی چائے کا چمچ	ہلدی پاؤڈر
آدھا چائے کا چمچ	ٹماٹر (باریک چوپ کر لیں) دو عدد
	لسن اور ک پیسٹ
	پیاز (باریک چوپ کر لیں) دو عدد
	سرسوں کا تیل
	ہری مرچیں (چوپ کر لیں) چار عدد

ترکیب :

کلجی کو ایک پیالے میں ڈال کر اس میں لیموں کا رس، سرکہ، نمک اور ایک چوتھائی چائے کا چمچ ہلدی پاؤڈر ڈال کر بیس سے پچیس منٹ کے لیے ایک طرف رکھ دیں اور اس کو چھلنی میں ڈال کر سارا پانی نتھار دیں۔ پتیلی میں ہلکی آنچ پر سرسوں کا تیل خوب اچھی طرح گرم کر لیں۔ دہی، لال مرچ پاؤڈر، دھنیا پاؤڈر، ہری مرچیں اور نمک ڈال کر بھونیں اس کے بعد ڈھکن ڈھک کر ہلکی آنچ پر پانی خشک ہونے تک پکائیں۔ آخر میں گرم مسالا پاؤڈر ڈالیں۔ مسالا دار کلجی تیار ہے، سرونگ ڈش میں نکال کر باریک کٹی ادرک، لیموں ٹماٹر اور سلاڈ کے پتے سے گارلش کر کے سرو کریں۔



براؤن ہو جائے تو آدھی نکال کر رکھ دیں۔ آدھی میں لال مرچ پاؤڈر، دھنیا پاؤڈر، گرم مسالا پاؤڈر اور کھنڈ لہسن پیسٹ، نمک اور وہی ڈال کر بھوئیں جب بھن جائے تو مغز کے ٹکڑے ڈال کر دیکھی کو کپڑے سے پکڑ کر ہلائیں چمچہ بالکل نہ چلائیں جب تیل الگ ہونے لگے تو ہر ادھنیا، ہری مرچیں ڈال دیں اور لیموں کا رس چھڑک دیں۔ کٹی ہوئی اور کھنڈ اور تلی ہوئی پیاز ڈال کر تان کے ساتھ گرم گرم سرو کریں۔

سندھی بریانی

ضروری اشیاء :

ایک کلو (صاف کر کے بھگو دیں)
ایک کلو
ڈیڑھ کلو (بڑے ٹکڑے کریں)
چار عدد
چار عدد (سلائس کاٹ لیں)
ایک کپ
حسب ذائقہ
ڈیڑھ چائے کا چمچ
ڈیڑھ کپ

پاستی چاول
بکرے یا گائے کا گوشت
آلو
ٹماٹر (چوپ کر لیں)
پیاز
وہی
نمک
زرورنگ
دودھ

مغز مسالا

ضروری اشیاء :
مغز

لال مرچ پاؤڈر
دھنیا پاؤڈر
گرم مسالا پاؤڈر
اور کھنڈ لہسن پیسٹ
نمک
لیموں (رس نکال لیں)
پیاز (باریک کٹی ہوئی)
ہر ادھنیا (باریک کٹا ہوا)
ہری مرچیں (باریک کٹی ہوئی) پانچ عدد
اور کھنڈ (باریک کٹی ہوئی) ایک انچ کا ٹکڑا
وہی
تیل
ترکیب :

دو عدد
دو عدد
ایک گٹھی
پانچ عدد
ایک انچ کا ٹکڑا
ڈیڑھ کپ
ایک کپ

مغز کو اچھی طرح سے دھو کر ابال لیں اور چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کریں۔ ایک دیکھی میں تیل گرم کر کے اس میں پیاز ڈال کر گولڈ براؤن کر لیں جب گولڈن





گوشت کے پکوان، قربانی کے فضائل اور اہمیت

چاولوں کی تہ لگا کر اس پر تیار کیا ہوا گوشت کا سالن ڈال کر باقی بچے ہوئے چاولوں کی تہ لگادیں۔ آخر میں دودھ میں زرد رنگ گھول کر ڈالیں۔ پودینہ، لیموں کے قتلے اور تلی ہوئی پیاز ڈال کر دم پہ لگادیں۔ مزے دار سندھی بریانی تیار ہے سرونگ ڈش میں نکال کر سلاڈ اور راتہ کے ساتھ سرو کریں۔

مٹن مسالے دار بریانی

ضروری اشیاء :

بکرے کا گوشت

چاول

تیل

لسن پیسٹ

اورک پیسٹ

دھنیا پاؤڈر

نمک

پیاز

دہی

گرم مسالا پاؤڈر

دار چینی

لونگ

ثابت سیاہ مرچیں

بڑی الائچی

جا نقل

جاوتری

چھوٹی الائچی

ہری مرچیں

ٹماٹر

زعفران

گرم دودھ

آلو

کیڑا

ڈیڑھ کلو

ڈیڑھ کلو

ڈیڑھ کپ

ایک کھانے کا چمچ

ایک کھانے کا چمچ

دو کھانے کے چمچے

حسب ذائقہ

دو عدد (سلاٹس کاٹ لیں)

ایک کپ

دو چائے کے چمچے

تین ٹکڑے

چھ عدد

دس عدد

دو عدد

چھوٹا ٹکڑا

تین چھوٹے ٹکڑے

چار عدد

چھ عدد

دو عدد (چھوٹے ٹکڑے کر لیں)

ڈیڑھ چائے کا چمچ

چھ کھانے کے چمچے

تین عدد

چند قطرے

ڈیڑھ کپ

ایک کھانے کا چمچ

دو کھانے کے چمچے

دو کھانے کے چمچے

100 گرام (دھو کر بھگولیں)

ایک گٹھی

آٹھ عدد

چار عدد

دو عدد

دو ٹکڑے

چار عدد

چار عدد

چھ عدد

دس عدد

ڈیڑھ چائے کا چمچ

تیل

سرخ مرچ پاؤڈر

دھنیا پاؤڈر

اورک لسن پیسٹ

آلو بخارے

پودینہ

ہری مرچیں

لیموں (قتلے کاٹ لیں)

تیز پات

دار چینی

لونگ

بڑی الائچی

چھوٹی الائچی

ثابت سیاہ مرچیں

زیرہ

ترکیب :

پتیلی میں تیل گرم کر کے اس میں پیاز ڈال کر سنہری ہونے تک تپس اس کے بعد آدھی پیاز نکال کر الگ رکھ لیں اور پتیلی میں گوشت، دہی، سرخ مرچ پاؤڈر، دھنیا پاؤڈر، اورک، لسن پیسٹ، گرم مسالا پاؤڈر اور نمک ڈال کر گوشت گلنے تک ڈھکن ڈھک کر ہلکی آنچ پر پکائیں۔ گوشت آدھا گل جائے تو اس میں ٹماٹر، آلو، ہری مرچیں اور آلو بخارے ڈال کر تیل الگ ہونے تک بھون لیں۔

ایک پتیلی میں نمک ملے پانی میں چاول تیز پات، دار چینی، لونگ، بڑی الائچی، چھوٹی الائچی، ثابت سیاہ مرچیں، زیرہ اور تھوڑے پودینے کے پتے ڈال کر ایک کتی رہنے تک ابال لیں اس کے بعد چھان کر چاول الگ کر لیں۔

ایک دوسرے بڑے پیلے میں پہلے ابلے ہوئے



ترکیب :

ایک پتیلی میں تیل گرم کر کے اس میں پیاز ڈال کر براؤن ہونے تک فرائی کریں اس کے بعد نکال کر الگ رکھ لیں۔

اب اسی تیل میں دو عدد دار چینی کے ٹکڑے، دو عدد چھوٹی الائچی، تین عدد لونگ، پانچ عدد ثابت سیاہ مرچیں، ایک عدد بڑی الائچی، ایک عدد جاوتری اور تھوڑا سا جائفل ڈال کر چمچ چلا میں اس کے بعد اس میں بکرے کا گوشت، لہسن پیسٹ، اور ک پیسٹ، دھنیا پاؤڈر، لال مرچ پاؤڈر اور نمک ڈال کر گوشت کا پانی خشک ہونے تک بھونیں اس کے بعد اس میں وہی، آلو اور براؤن کی ہوئی پیاز کو چورا کر کے ڈالیں۔ گوشت گلنے کے بعد اس میں گرم مسالا پاؤڈر شامل کریں اور پانچ منٹ کے لیے دم پر رکھ دیں۔

ایک دوسری پتیلی میں چاول ڈال کر اس میں دار چینی، لونگ، ثابت سیاہ مرچیں، بڑی الائچی، جائفل، جاوتری، چھوٹی الائچی اور نمک شامل کر کے ایک کئی رہنے تک اباں لیں۔ اس کے بعد پانی نتھار کر چاولوں کو ایک طرف رکھ دیں۔ گرم دودھ میں زعفران بھگو کر ایک طرف رکھ دیں۔ ایک بڑے پتیلے میں پہلے ابلے ہوئے ڈیڑھ چاولوں کی تہ لگائیں اس پر تیار کیے ہوئے گوشت کا آمیزہ، ٹماٹر ہری مرچیں اور ہرا دھنیا ڈال کر باقی چاول ڈال دیں آخر میں دودھ میں بھگویا ہوا زعفران اور کیوڑا ڈال کر ڈھکن ڈھک کر دم پر لگادیں۔ لذیز مٹن مسالے دار بریانی تیار ہے۔ سرونگ ڈش میں نکال کر راتھے کے ساتھ گرم گرم سرو کریں۔

اچاری قیمہ دیگی پلاؤ

ضروری اشیاء :

قیمہ (بکرے یا گائے کا) ایک کلو

ایک کلو

READING
Section

ڈیڑھ کپ

دو عدد

دو کھانے کے چمچے

تین سے پانچ عدد

تین سے چار عدد

ایک کھانے کا چمچ

ایک عدد

ایک عدد

پانچ عدد

پانچ عدد

چار کپ

حسب ذائقہ

ایک کپ

چند قطرے

ایک چائے کا چمچ

دو عدد (باریک کاٹ لیں)

حسب ضرورت

اچار

پیاز

لہسن اور ک پیسٹ

ہری مرچیں

کڑی پتے

گرم مسالا پاؤڈر

تیز پات

لیموں

(باریک گول لچھے کاٹ لیں)

لونگ

ثابت سیاہ مرچیں

پانی

نمک

وہی

یلو فوڈ کلر

ہلدی پاؤڈر

ٹماٹر

تیل

ترکیب :

ایک سوس پین میں تیل گرم کر کے اس میں پیاز ڈال کر چمچ چلا میں۔ براؤن ہونے پر اس میں قیمہ ڈالیں اور قیمے کی رنگت براؤن ہونے پر اس میں وہی، ٹماٹر، اچار، ہری مرچیں، لہسن، اور ک پیسٹ، کڑی پتے، نمک، گرم مسالا پاؤڈر، تیز پات، لونگ، ثابت سیاہ مرچیں اور ہلدی پاؤڈر ڈال دیں اور بھونیں جب تیل الگ ہو جائے اور گوشت گل جائے تو پانی ڈالیں اور اباں آجائے تو اس میں چاول اور یلو فوڈ کلر ڈال کر چمچ چلا میں۔

جب پانی سوکھ جائے تو ہلکی آنچ پر دم پر رکھ دیں۔

مزے دار اچاری دیگی پلاؤ تیار ہے۔ سرونگ ڈش میں



گوشت کے پکوان، قربانی کے فضائل اور اہمیت



شامی کباب

- ضروری اشیاء :**
- گائے کی بونی
 - چنے کی دال
 - ثابت لال مرچ
 - ثابت کالی مرچ
 - بڑی الائچی
 - دار چینی
 - دہی
 - لسن کے چھلے جوے
 - ادرک
 - ثابت دھنیا
 - سفید زیرہ
 - باریک کٹا ہوا ہرا دھنیا
 - باریک کٹا ہوا پودینہ
 - باریک کٹی ہری مرچ
 - باریک کٹی پیاز
 - باریک کٹی ادرک
 - انڈے کی سفیدی
 - کارن فلور یا چاول کا آٹا
 - تیل تلنے کے لیے
 - نمک
- 1/2 کلو**
- ایک پیالی**
- 8 عدد**
- 6 عدد**
- 2 عدد**
- ایک ٹکڑا**
- ایک چائے کا چمچ**
- 4 عدد**
- ایک چھوٹا ٹکڑا**
- ایک چائے کا چمچ**
- ایک چائے کا چمچ**
- 1 گٹھی**
- 1 گٹھی**
- 4 عدد**
- ایک عدد**
- 1 ٹکڑا**
- 2 عدد**
- 2 کھانے کے چمچے**
- حسب ضرورت**
- حسب ذائقہ**

نکال کر لیموں سے جگڑش کریں اور راستہ کے ساتھ گرم گرم سرو کریں۔

گرین مسالار ان

- ضروری اشیاء :**
- بٹرے کی ران
 - ادرک
 - لسن کے جوے
 - ہرا دھنیا (چوپ کیا ہوا)
 - پودینہ (چوپ کیا ہوا)
 - ہری مرچیں
 - زیرہ پاؤڈر
 - دہی
 - گرم مسالا پاؤڈر
 - کچا پیتا پیسٹ
 - نمک
 - تیل
- ایک عدد**
- ایک لہج کا ٹکڑا**
- چار سے چھ عدد**
- دو کھانے کے چمچے**
- دو کھانے کے چمچے**
- چار عدد**
- ایک چائے کا چمچ**
- ڈیڑھ کپ**
- ایک چائے کا چمچ**
- دو چائے کے چمچے**
- حسب ذائقہ**
- حسب ضرورت**
- ترکیب :**

ران کو اچھی طرح صاف کر کے گہرے کٹ لگا لیں۔ اب اس پر نمک اور پیتا لگا کر ڈیڑھ گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ گرائنڈر میں ادرک، لہسن، ہرا دھنیا، پودینہ، ہری مرچیں، زیرہ اور نمک ملا کر گرائنڈ کر کے ہرا مسالا تیار کر لیں۔ دہی میں سیا ہوا ہرا مسالا اور گرم مسالا پاؤڈر ڈال کر اچھی طرح مکس کریں اور یہ آمیزہ ہاتھوں کی مدد سے پوری ران پر اچھی طرح لگائیں اور دو گھنٹے تک میرینیٹ ہونے کے لیے رکھ دیں۔ ایک بڑی پیلی میں چھ کھانے کے چمچے تیل گرم کر کے مسالا لگی ران اس میں ڈال کر بیس منٹ تک ڈھک کر پکا میں اس کے بعد پلٹ دیں اور مزید بیس منٹ تک ڈھک کر پکا میں سرخ ہونے پر اور گوشت گل جانے کے بعد نکال لیں۔ گرین مسالا ران تیار ہے۔ سلاوا اور ہری چٹنی کے ساتھ سرو کریں۔

ترکیب :

گوشت کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں اگر چربی گوشت سے الگ سے تو اس کے بھی چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔ دونوں کو کڑا ہی میں ڈالیں، حسب ضرورت نمک اور ایک کپ پانی شامل کر کے ڈھک دیں اور ہلکی آنچ پر بیس سے چھبیس منٹ تک پکا میں درمیان میں تین چار مرتبہ چھچھ چلا میں۔ پھر کوکنگ آئل، ادراک، ہری مرچ شامل کر کے تین چار منٹ قرانی کریں۔ پھر اس میں ٹماٹر باریک کاٹ کر شامل کر دیں اور دس منٹ تک ڈھک کر پکا میں پھر آنچ تیز کر کے تھوڑا قرانی کر لیں اور اتار لیں۔

چھلی کباب

ضروری اشیاء :

آدھا کلو
دو عدد
حسب ذائقہ
دو کھانے کے چمچے
پندرہ سے بیس عدد
آدھا کپ

قیمہ باریک
سیا ز باریک کاٹ لیں
نمک
ثابت دھنیا
ثابت مرچ
کارن فلور

ترکیب :

ایک دیگچی میں 1/2 کلو گائے کی بونی دھو کر ڈالیں ساتھ میں پنے کی دال، لسن، ادراک، بڑی الائچی، ثابت کالی مرچ، نمک، ثابت دھنیا، سفید زیرہ اور اتنا پانی ڈال دیں کہ گوشت گل جائے تو ایک چائے کا چمچ وہی شامل کر دیں پانی خشک ہو جائے تو اسے سل یا چوپر میں پیس لیں۔ پھر ہرا دھنیا، یونہی، باریک کٹی ہری مرچ، پیاز، ادراک دو کھانے کے چمچے کارن فلور اور ایتھوں کی سفیدی ڈال کر اچھی طرح ملا میں کباب بنا کر فرانسنگ پن میں مل لیں۔

نمکین گوشت

ضروری اشیاء :

گوشت چھلی والا
ٹماٹر
نمک
ادراک
کوکنگ آئل
ہری مرچ
نوٹ اس ڈش کے لیے دبنے کا گوشت بہترین ہے

ایک کلو

دو عدد

حسب ذائقہ

ایک چائے کا چمچ باریک کٹی ہوئی

تھوڑا سا

باریک کٹی ہوئی تین سے چار عدد

نوٹ اس ڈش کے لیے دبنے کا گوشت بہترین ہے





نماز سخت
اناروانہ
زیرہ
ان تمام کو توے پر بھون کر موٹا پیس لیں۔

برائے چٹنی
اناروانہ
ہری مرچ
زیرہ
اورک / لہسن
پودینہ
نہایت دھنیا
نمک

ان سب کو باریک پیس لیں۔

ترکیب :
چٹنی کے اجزا کو باریک پیس لیں، چٹنی تیار ہے اس کے بعد قیمہ میں تمام چیزیں ملا کر ایک گھنٹہ کے لیے رکھ دیں۔ پھر چھپے توے پر کباب بنا کر تلیں۔ اوپر سے ایک گول کٹا ہوا نماز رکھ دیں۔ اناروانہ کی چٹنی کے ساتھ سرو کریں۔

گائے کے گوشت کی نہاری

ضروری اشیاء :
بونگ کا گوشت
اورک لہسن پسا ہوا
سونڈھ (ڈرائی اورک)
گرم مسالا پاؤڈر
تلیاں
اورک
سونف
نمک
ایک کپ

آٹا
لال مرچ پاؤڈر
پياز
ایک مہل کے کپڑے کا ٹکڑا لے کر سونڈھ اور سونف
ڈال کر ایک پوٹلی بنا لیں۔

ترکیب :

ایک دیکھی میں تیل گرم کریں اور پیاز ڈال کر گلابی ہونے تک فرانی کریں پھر مہل کی پوٹلی اور گوشت ڈال کر فرانی کریں کہ گوشت کا پانی ڈرائی ہو جائے، اب اورک لہسن کا پیسٹ 1/2 کپ پانی میں مکس کر کے ڈال دیں اور فرانی کریں، 3 منٹ کے بعد لال مرچ پاؤڈر ڈال کر اتنا فرانی کریں کہ اورک لہسن کا پانی ڈرائی ہو جائے، پھر نمک ڈال کر مکس کریں اور 1/2 جگ پانی کا ڈال کر ڈھک کر درمیانی آگ پر پکنے کے لیے رکھ دیں، جب پانی میں اباں آجائے تو آگ دھیمی کر دیں اور گوشت گلنے تک پکا میں، پوٹلی کو نیچوڑ کر نکال دیں اور آٹے کو پانی میں مکس کر کے آہستہ آہستہ ڈال کر مکس کرتے جائیں، پھر گرم مسالا تھوڑے سے پانی میں مکس کر کے ڈال دیں اور 6 منٹ تک دم پر رکھ دیں اور پکنے کے 15 منٹ کے بعد دھنیا، کٹی ہوئی ہری مرچوں اور کٹی ہوئی اورک کے ساتھ پیش کریں۔



بہاری کباب

گوشت کے پکوان، قربانی کے فضائل اور اہمیت



ضروری اشیاء :
گوشت (بیف)

ایک کلو پسندے
دو عدد (مل کر پیس لیں)
ایک چائے کا چمچ
2 چائے کا چمچ
چائے کے دو چمچے
ایک پاؤ
دو چائے کے چمچے
1/2 چائے کا چمچ
ایک چائے کا چمچ
1/2 چائے کا چمچ
دو چائے کے چمچے
ایک کھانے کا چمچ
دو چائے کے چمچے
حسب ضرورت
حسب ضرورت

پیاز
پسی ہوئی سرخ مرچ
اورک کی پیسٹ
لسن
دہی
گرم مسالا
جا نقل
سفید زیرہ
جاوتری
خشخاش
آٹا
کچا پیتا پسا ہوا
نمک
سرسوں کا تیل، گھی
ترکیب :

4 کھانے کے چمچے
1 عدد
1/2 کپ
ایک عدد
1/2 کھانے کا چمچ
ایک کھانے کا چمچ
ایک چائے کا چمچ
حسب ذائقہ
1/4 کپ
2 کھانے کے چمچے
میدہ
پیاز
مشرومز
لیموں
اورک، لسن کا پیسٹ
مسرڈ پیسٹ
کٹی ہوئی کالی مرچ
نمک
تیل
دو سٹرساس
ترکیب :

- (1) گائے کے گوشت کو اسٹیک کی شکل میں کاٹ لیں۔
- (2) پھر ایک پیالے میں اورک لسن کا پیسٹ، کٹی ہوئی مرچ، نمک، لیموں کا جوس مسرڈ پیسٹ اور تیل شامل کریں۔
- (3) اس مکسچر کو مکس کر لیں یہاں تک کہ یہ مکسچر گاڑھا ہو جائے اور پھر 2 کھانے کے چمچے دو سٹرساس شامل کر دیں۔
- (4) اب اس میں اسٹیک شامل کر کے تقریباً ایک گھنٹے بعد اسٹیک گرل یا فرائی پین میں مل لیں۔
- (5) جب اسٹیک اچھی طرح سے گل جائے تو اس کو پلیٹ میں نکال لیں۔

گوشت میں نمک ملا کر پندرہ منٹ کے لیے رکھ دیں پھر اس کو پیپر ٹاول سے خشک کر لیں، تمام پیسے ہوئے مسالے اور پیسے ملا کر گوشت کو آدھا گھنٹہ فریج میں رکھیں، دہی خشخاش، مرچ اور پیاز یکجا کر کے گوشت میں شامل کریں، گوشت کو پندرہ منٹ کے لیے رکھ دیں۔ سبھوں پر پسندے چڑھائیں اور کولوں کی انگلیٹھی پر بھون لیں، بھونتے ہوئے چمچے سے تھوڑا تھوڑا گھی ڈالتی رہیں اور بعد میں انہیں ڈش میں منتقل کر دیں۔ یہ کباب اوون، توے یا دیگی میں بنائے جاسکتے ہیں۔

بیف اسٹیکس

ضروری اشیاء :

گائے کا گوشت (درمیانے ٹکڑوں میں) 1/2 کلو

READING
Section



گوشت کے پکوان، قربانی کے فضائل اور اہمیت

- (4) دوسرے پین میں لسن ڈال کر ہلکا بھون لیں۔
 (5) اس میں پیاز اور کٹی ہوئی ہری پیاز، کالی مرچ، سفید مرچ، دو سٹرساس اور اویسٹرساس ڈال دیں۔
 (6) تین سے چار منٹ پکانے کے بعد اس میں فرائی کیا ہوا ایف شامل کر دیں۔
 (7) اب ایک کپ پانی کے ساتھ کارن فلور شامل کر دیں۔

(8) 3 سے 4 منٹ پکانے کے بعد آپ کا چائینیز ایف تیار ہے۔

پریزنٹیشن
 چائینیز ایف کو پلیٹ میں ڈال کر کھیرے کے باریک قتلوں، پودینے کے چند پتوں اور کٹے ہوئے ٹماٹر سے سجا کر پیش کریں۔



ایف برگر

- اجزا :
 گائے کا قیمہ
 کھیرا
 نمک
 تھام
 تیل
 برگر بن
 1/2 کلو
 1 عدد سلائس میں کٹا ہوا
 ایک چائے کا چمچہ
 1/2 چائے کا چمچہ
 2 کھانے کے چمچے
 حسب ضرورت

- (6) ایک پین میں 4 کھانے کے چمچے تیل اور باریک کٹی ہوئی پیاز شامل کر دیں۔
 (7) پیاز لال ہو جائے تو اس میں 2 کپ پانی شامل کر دیں پھر میدہ سے اس کو گاڑھا کر لیں اور مشرومز شامل کر دیں یہ آمیزہ اسٹیک کے اوپر ڈال کر اس کو بوائٹل رائس یا بوائٹل سبزی کے ساتھ پیش کریں۔

پریزنٹیشن

پلیٹ میں نکال کر ہرے دھنیے کے چند پتے اور لیموں سے سجا کر گرین چلی ساس کے ساتھ پیش کریں۔

چائینیز ایف

اجزا :

- ایف (درمیانے ٹکڑے) 300 گرام
 ایک عدد پیاز
 2 عدد ہر پیاز
 2 کھانے کے چمچے دو سٹرساس
 1 کھانے کا چمچہ اویسٹرساس
 2 کھانے کے چمچے کارن فلور
 1/4 چائے کا چمچہ کالی مرچ
 1/4 چائے کا چمچہ سفید مرچ
 حسب ذائقہ نمک
 حسب ضرورت تیل
 چارجوے لسن

ترکیب :

- (1) ایف انڈر کٹ کے چھوٹے چھوٹے سلائس کر لیں۔
 (2) پین میں تیل ڈال کر گرم کر لیں لسن اور ایف کے پیسز ڈال دیں براؤن ہو جانے پر نکال لیں۔
 (3) ہری پیاز باریک کاٹ لیں، پیاز لچھوں میں کاٹ لیں اور لسن باریک کاٹ لیں۔

پاک سوسائٹی ڈاٹ کام کی پیشکش

یہ شمارہ پاک سوسائٹی ڈاٹ کام نے پیش کیا ہے

ہم خاص کیوں ہیں :-

- ✦ ہائی کوالٹی پی ڈی ایف فائلز
- ✦ ہر ای بک آن لائن پڑھنے کی سہولت
- ✦ ماہانہ ڈائجسٹ کی تین مختلف سائزوں میں اپلوڈنگ
- ✦ سپریم کوالٹی، نارمل کوالٹی، کمپریسڈ کوالٹی
- ✦ عمران سیریز از مظہر کلیم اور ابن صفی کی مکمل ریج
- ✦ ایڈ فری لنکس، لنکس کو میسجے کمانے کے لئے شرٹک نہیں کیا جاتا
- ✦ ہر ای بک کا ڈائریکٹ اور ریڈیو ایبل لنک
- ✦ ڈاؤنلوڈنگ سے پہلے ای بک کا پرنٹ پر یو ہر پوسٹ کے ساتھ
- ✦ پہلے سے موجود مواد کی چیکنگ اور اچھے پرنٹ کے ساتھ تبدیلی
- ✦ مشہور مصنفین کی کتب کی مکمل ریج
- ✦ ہر کتاب کا الگ سیکشن
- ✦ ویب سائٹ کی آسان براؤزنگ
- ✦ سائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں

We Are Anti Waiting WebSite

واحد ویب سائٹ جہاں ہر کتاب ٹورنٹ سے بھی ڈاؤنلوڈ کی جاسکتی ہے

↳ ڈاؤنلوڈنگ کے بعد پوسٹ پر تبصرہ ضرور کریں

↳ ڈاؤنلوڈنگ کے لئے کہیں اور جانے کی ضرورت نہیں ہماری سائٹ پر آئیں اور ایک کلک سے کتاب

ڈاؤنلوڈ کریں

اپنے دوست احباب کو ویب سائٹ کا لنک دیکر متعارف کرائیں

WWW.PAKSOCIETY.COM

Online Library for Pakistan



Like us on
Facebook

fb.com/paksociety



twitter.com/paksociety1



اجزا :
 مٹن 1/2 کلو
 وہی ایک پاؤ
 پیاز ایک عدد
 اورک لہسن کا پیسٹ 2 کھانے کے چمچے
 اورک ایک درمیانہ ٹکڑا
 تازہ دھنیا 1/2 گڈی
 ہری مرچ 4 سے 5 عدد
 کٹا ہوا دھنیا ایک کھانے کا چمچ
 کٹا ہوا زیرہ ایک کھانے کا چمچ
 کالی مرچ حسب ضرورت
 نمک حسب ذائقہ
 تیل 1/2 کپ

ترکیب :

- (1) ایک پین کے تیل ساتھ اورک لہسن شامل کر دیں۔
- (2) دو سے تین منٹ پکانے کے بعد اس میں پیاز شامل کر دیں۔
- (3) تین سے چار منٹ تک پکانے کے بعد اس میں مٹن شامل کر دیں۔ پیاز لال نہ ہو۔
- (4) پھر اتنا بھونیں کہ مٹن براؤن رنگ کا ہو جائے۔
- (5) اس کے بعد اس میں ہر امسال شامل کر دیں۔
- (6) اس پین کو ڈھک کر ہلکی آنچ پر مٹن پکائیں۔
- (7) پھر 2 گلاس پانی شامل کر دیں۔
- (8) تقریباً ”آدھے گھنٹے بعد مٹن کو چیک کر لیں۔ پھر اس میں مسالے اور وہی ڈال کر بھون لیں۔ جیسے ہی تیل نظر آنے لگے آپ کا مٹن کڑا ہی تیار ہے۔

بیف لزانہ

300 گرام

اجزا :
 قمرہ

بریڈ سلاکس 2 عدد
 ٹماٹو کیچپ 1/2 کپ
 کالی مرچ پاؤڈر 1/2 چائے کا چمچ
 وورچسٹرساں 1 کھانے کا چمچ
 سلاو کے پتے حسب ضرورت
 ٹماٹر ایک عدد
 انڈہ 1 کپ
 میونیز 1/2 چائے کا چمچ
 مسٹرڈ پاؤڈر حسب ضرورت
 چیز سلاکس ترکیب :

قیے کو چار میں ڈال کر ساتھ ہی کالی مرچ، نمک، وورچسٹرساں، انڈہ، مسٹرڈ پاؤڈر، تھائم، اور ریگانو ڈال کر پاریک چاپ کر لیں اور گول کباب بنا کر ایک پین میں تھوڑا سا تیل ڈال کر ذرا تیز آنچ پر دونوں سائڈوں سے پکالیں، کیونکہ ہلکی آنچ پر پکانے سے کباب خشک ہو کر اڑ جائیں گے۔ کباب تیار ہو جائیں تو پین کے ایک حصے پہ میونیز لگائیں پھر سلاو کا پتا، پھر چیز سلاکس، پھر بیف کباب اور پھر کھیر اور ٹماٹر رکھ کر پین کے دونوں حصوں کو آپس میں جوڑ لیں۔ مزے دار بیف برگر کھانے کے لیے پیش کریں۔



مٹن وائرٹ کڑا ہی

READING
 Section



(5) اس کے بعد تمام مسالے اور ساس ڈال کر 4 سے 5 منٹ تک پکائیں۔

(6) اس میں آدھا پیکٹ لزانہ اباں لیں ایک اوون پروف ڈش میں لزانہ شیٹ رکھ اس پر قیمہ پھیلائیں۔

(7) اب وائٹ ساس تھوڑا تھوڑا ڈال کر ایک تہ بنا لیں۔

(8) اس عمل کو دوبارہ دہرائیں اور آخری تہ چیلڈر چیز کی توڑ کر ڈالیں اور 10 سے 15 منٹ کے لیے اوون میں رکھ دیں۔ اوون کا درجہ حرارت 180 ڈگری ہونا چاہیے۔



وائٹ ساس

اجزا :

1/2 لیٹر

ایک کپ

1 پیکٹ

چار کھانے کے چمچے

حسب ضرورت

حسب ضرورت

حسب ذائقہ

دودھ

کریم

چیلڈر چیز

میدہ

شکر

کالی مرچ

نمک

ترکیب :

(1) ایک پین میں 1/4 کپ اور 3 کھانے کے چمچے

میدہ کو ہلکی آٹیج پر بھون لیں۔

(2) اب میدہ میں سے بھنی ہوئی خوشبو آنے لگے تو

آپ کا بھنا ہوا میدہ تیار ہے۔

(3) بھنے ہوئے میدے میں دودھ، چینی، کالی مرچ

اور نمک ڈال کر ملا لیں اور تھوڑا پکا لیں۔

(4) اس کے بعد کریم اور چیلڈر چیز کش کر کے ڈال

دیں۔ تھوڑا پکا کر اتار لیں۔



1 پیکٹ

1/2 چائے کا چمچ

1/2 چائے کا چمچ

3 کھانے کے چمچے

3 سے 4 جوے

ایک عدد

ایک عدد

1 عدد (پتے کاٹ لیں)

حسب ضرورت

3 کھانے کے چمچے

1/2 چائے کا چمچ

1/4 چائے کا چمچ

حسب ذائقہ

1/4 کپ

لزانہ

اور یگانو

روز میری

ٹماٹو پوری

لسن

ٹماٹر

شملہ مرچ

ہرا پیاز

پارسلے

ووٹر ساس

کالی مرچ

سفید مرچ

نمک

تیل

ترکیب :

(1) ایک پین میں تیل ڈالیں اور لسن کو چوپ کر کے

بھون لیں۔

(2) پھر اس میں قیمہ شامل کر دیں۔

(3) اس میں آدھا چائے کا چمچ روز میری اور اور یگانو

ڈال کر قیمہ کو اتنا بھونیں کہ قیمہ ڈرائی ہو جائے۔

(4) اب اس میں ٹماٹو پوری، باریک کٹا ہوا ٹماٹر،

شملہ مرچ، ہرا پیاز اور پارسلے شامل کر دیں۔



گوشت کا ٹکڑا

اشیاء :	گوشت کا ٹکڑا
گوشت کا ٹکڑا	1,2 کلو
لسن پساہوا	ایک بڑا چمچ
دار چینی	دو بڑے ٹکڑے
بڑی الائچ	دو عدد
کالی مرچ ثابت	16 عدد
ادرک	ایک بڑا چمچ پساہوا
سرکہ	ایک کپ
نمک	حسب ضرورت
اجینو موتو	1,2 چائے کا چمچ
آئل	حسب ضرورت
ترکیب :	ایک چائے کا چمچ

گوشت کا صاف ٹکڑا بغیر چربی کے لیں۔ چھری سے کٹ لگا کر سرکہ، نمک، لسن ملا دیں۔ کالی مرچ بڑی الائچی، دار چینی موٹی موٹی کوٹ کر ملائیں۔ سرخ مرچ لگائیں اور اسے ایک دن کے لیے رکھ دیں۔ اگلے دن پریشر ککر میں پکائیں یا دیگی میں تین کپ پانی ملا کر پکالیں۔ گوشت نرم ہے تو کم پانی ملائیں۔ پھر اسے اتار کر ٹھنڈا کریں۔ برف والے خانے میں دس منٹ رکھ کر ڈبل روٹی جیسے سلائس کاٹ کر تل لیں۔

ہنڈی

اشیاء :	گائے کی ران کا ٹکڑا
گائے کی ران کا ٹکڑا	دو کلو
سرکہ	1,2 کپ
نمک	دو بڑے چمچے
کینویا سگترے کارس	1,2 کپ
گرم مسالا پساہوا	1,2 چھوٹا چمچ



ثابت ران

اشیاء :	ثابت ران
ثابت ران	دو کلو
سرکہ	ایک پیالہ
لسن (پساہوا)	چار بڑے چمچے
ادرک (پساہوا)	ایک بڑا چمچ
مرچ پسی ہوئی	ایک چھوٹا چمچ
نمک	حسب ذائقہ
اجینو موتو	1,2 چائے کا چمچ
آئل	حسب ضرورت
ترکیب :	

ران دھو کر کانٹے کے ساتھ کچوک لیں۔ تیز نوک دار چھری ہو تو آپ اس سے بھی کام لے سکتی ہیں۔ گھی کے علاوہ سب چیزیں ملا کر ران پر لپ دیں۔ اسٹیل کے تسلے میں کم از کم تین چار گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ ایک دن پہلے بھی آپ فریج میں رکھ سکتی ہیں۔ اوون ہو تو آسانی سے ران بھون سکتی ہیں۔ ورنہ تین کپ پانی ڈال کر پکائیں۔ ہلکی آنچ رکھیں۔ پانی خشک ہو جائے تو آپ اسے اتار لیں۔ گھی ڈال کر بھون لیں۔

پہچھ دی، سلاو کے ساتھ کھائیں۔



ترکیب :

گائے کے باریک پارچے کر لیں۔ چکنائی نہ ہو تو اس پر کچری پس کر لگا دیں۔ نمک، مرچ، دھنیا، لہسن پسا ہوا، ہری مرچ سب چیزیں لگا کر دو گھنٹہ کے لیے رکھ دیں۔ 1/2 کپ پانی میں یکالیں۔ پانی خشک ہو جائے تو پارچے نکال کر تیل لیں۔ گرم مسالا چھڑک دیں۔



اس کے ساتھ پیاز، لیموں، ہری مرچ اور وہی رکھیے پارچے روٹ تیار ہیں۔

کڑاہی گوشت

اشیاء :

- | | |
|---------------------|------------------|
| گوشت | ایک کلو |
| لہسن | ایک عدد درمیانہ |
| پیاز | تین عدد درمیانہ |
| ثابت گرم مسالا | ایک بڑا چمچ |
| نمک، سرخ مرچ، دھنیا | حسب ضرورت |
| ہری مرچ | چار عدد |
| ہرا دھنیا | 1/2 کپ کٹا ہوا |
| ادرک | ایک ٹکڑا کاٹ لیں |
| آئل | حسب ضرورت |
| ٹماٹر | چار عدد بڑے |
| پانی | 1/2 کپ |

ترکیب :

گوشت کے چھوٹے ٹکڑے ہوں اور چکنائی نہ ہو۔ کڑاہی گوشت میں بکرے کا گوشت اچھا لگتا ہے۔ آئل گرم کریں، پیاز کاٹیں، پہلے گوشت ڈال کر بھونیں، پیاز، گرم مسالا، لہسن، ادرک، ٹماٹر، نمک، مرچ، دھنیا ڈال کر 1/2 کپ پانی ملا کر ہلکی آنچ پر رکھیں۔ گل جائے تو بھون کر ہری مرچ، ہرا دھنیا ڈال کر اتار لیں۔

1/2 چائے کا چمچ

قلمی شورہ

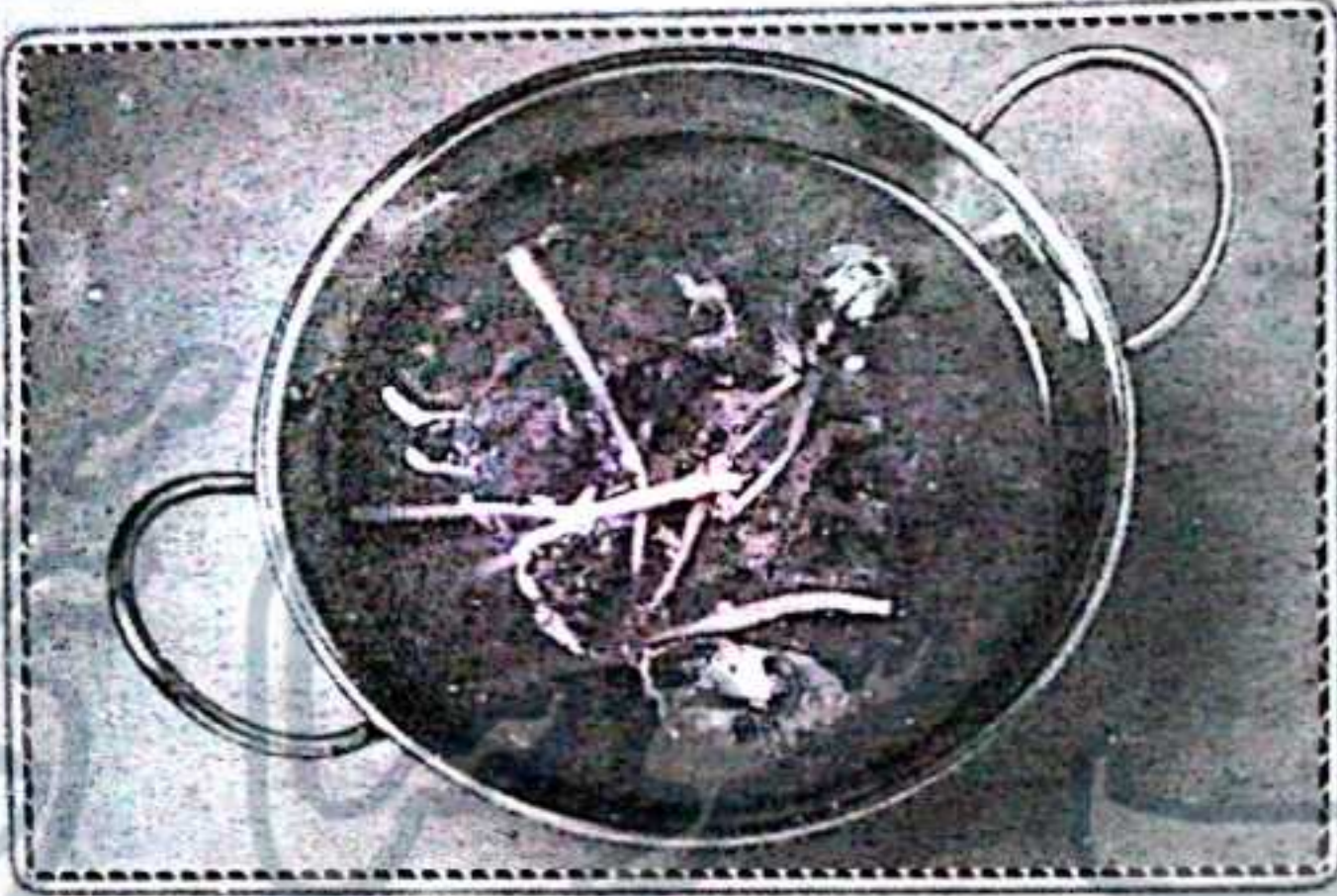
ترکیب :

گائے کی ران کا ٹکڑا صاف ستھرا لیں۔ اسے چھری سے کٹ لگائیں۔ اب کسی پتیلی کا ڈھکنا لے کر یا توے پر قلمی شورہ رکھیں۔ جب وہ جلنے لگے تو اتار کر باریک پس لیں۔ ہاتھ سے گوشت پر خوب ملیں اور پھر ساری چیزیں ملا کر ہاتھ سے چاروں طرف لپیپ کر دیں۔ ایک بڑے برتن میں گوشت کا ٹکڑا رکھ دیں۔ چھری سے پھر کٹ لگائیں، تاکہ مسالا اچھی طرح لگ جائے۔ اب اسے دو کپ پانی ڈال کر پکنے دیں۔ پانی خشک ہو جائے تو اتار لیں، تیار ہے۔

پارچے روٹ

اشیاء :

- | | |
|-------------------|---------------------|
| گائے کے پارچے | ایک کلو |
| نمک، مرچ، دھنیا | حسب پسند |
| کچری | تین عدد |
| ہری مرچ پس ہوئی | تین عدد |
| پسا ہوا گرم مسالا | 1/2 چائے کا چمچ |
| آئل | حسب ضرورت |
| پانی | 1/2 کپ |
| ٹماٹر | ایک بڑا چمچ پسا ہوا |



ملا دیں، اتار لیں۔ بہت مزے دار بنتا ہے۔ روٹی اور نان کے ساتھ نوش کریں۔

کھڑے منسالے کا گوشت

کورین بیف

- اشیاء :
گوشت
پیاز
سویا ساس
سرکہ
چینی
تلوں کا تیل
ادرک
لسن
- اشیاء :
ایک کلو (بغیر پڈی کا)
چار عدد
آدھا کپ
پانچ کھانے کے چمچے
چھ چائے کے چمچے
دو چائے کے چمچے
دو کھانے کے چمچے
ایک کھانے کا چمچ

- اشیاء :
گوشت
ثابت گرم مسالا
ادرک
سرخ مرچ ثابت
ہری مرچ
ہرا دھنیا کاٹ لیں
دھنیا ثابت
سفید زیرہ
دہی
پیاز
لسن ثابت
گھی
- اشیاء :
ایک کلو
ایک بڑا چمچ
ایک ٹکڑا
دس عدد
چھ عدد
1/2 کپ
چائے کا ایک چمچ
چائے کا ایک چمچ
ایک کپ
چار عدد
ایک پوتھی چھیل لیں
ایک بڑا چمچ

ترکیب :

گھی میں گوشت بھون لیں۔ گرم مسالا ڈالیں، ہری مرچ، ہرا دھنیا کے علاوہ سب چیزیں ڈال کر بلگی آج پر پکائیں۔ جب گوشت گل جائے تو ہری مرچ، ہرا دھنیا





گوشت کے پکوان، قربانی کے فضائل اور اہمیت

بھون کر ہری مرچ کاٹ کر ملائیں۔ سوکھی میتھی چھڑک کا اتار لیں۔

گرم مسالا
نمک
حسب ضرورت
حسب ضرورت

چانپ روست



ترکیب :
گوشت کو دو انچ کے چوکور ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔ ان کی چوڑائی ایک سینٹی میٹر سے زیادہ نہ ہو۔ اب اس میں تمام مسالے اور دو سری چیزیں ڈال دیں۔ اس کو چار پانچ گھنٹوں کے لیے فریج میں رکھ دیں۔ چار پانچ گھنٹوں کے بعد نکال لیں اور اس میں تلوں کا تیل ڈال دیں۔ کوئلے دیکھا کر انہیں اچھی طرح سرخ کر لیں اور ان کے اوپر جالی رکھ دیں۔ اب جالی کو چکنائی لگا کر ان گوشت کے ٹکڑوں کو دونوں طرف سے بھون کر سنہرا کر لیں۔ جالی کو تلوں سے تقریباً "چار انچ اونچا رکھیں۔ تیار ہونے پر گرم گرم نوش فرمائیں۔

- اشیاء :
بکرے کی چانپیں گھی
ایک کلو
ایک بڑا چمچ
1/2 کپ
حسب پسند
1/2 چائے کا چمچ
1/2 چمچ
ایک کپ
2 عدد
- اشیاء :
گھی
لسن، پیاز، سیاہوا
نمک، مرچ، دھنیا
گرم مسالا سیاہوا
سفید زہرہ، بھوننا ہوا
ڈبل روٹی کا چورا
انڈے
ترکیب :

- اشیاء :
کلچہ
پیاز
لسن سیاہوا
نمک، مرچ
ادریک
سوکھی میتھی
گرم مسالا ثابت
ہری مرچ
گھی
دہی
ترکیب :
- کلچہ
ایک کلو
ایک عدد
ایک بڑا چمچ
اندازے سے
ایک ٹکڑا کاٹ لیں
ایک بڑا چمچ
ایک بڑا چمچ
دو عدد
ایک بڑا چمچ
1/2 کپ

چانپوں میں لسن، پیاز، نمک، مرچ، دھنیا، گرم مسالا ملا کر اس میں 1/2 کپ پانی ڈالیں۔ چانپوں کو گل جانے پر اتار لیں۔ ٹھنڈا ہونے دیں۔ دو انڈے پھینٹ لیں۔ چانپ انڈے میں بھگو کر ڈبل روٹی کا چورا لگائیں اور مل لیں۔ اس کے ساتھ ہی وہی 'سلاد' نماٹو کیچمپ رکھیے، گرم گرم کھانے میں مزا آتا ہے۔

گھی میں پیاز لال کر لیں۔ نمک، مرچ، لسن، پیاز، گرم مسالا ڈال کر بھونیں، کلچہ ڈالیں۔ ہلکی آنچ پر پکنے رکھ دیں۔ پانی خشک ہو جائے تو وہی ملائیں۔ بعد میں



اورک
لہسن پسا ہوا
پسا ہوا گرم مسالا
کچری
نمک کلال مرچ
گھی
ہر ادھنیا، ہری مرچ

ایک درمیانہ ٹکڑا
ایک بڑا چمچہ
1/2 کپ چائے والا
چار عدد
حسب ضرورت
حسب ضرورت
1/2 کپ کاٹ لیں

ترکیب :

سادے پسندے

ایک کلو

دو عدد

ایک بڑا چمچہ

ایک کپ

حسب خواہش

1/2 چائے کا چمچہ

ایک ٹکڑا کاٹ لیں

ایک بڑا چمچہ

1/2 کپ

اشیاء :

پسندے

پیاز بڑے

لہسن پسا ہوا

دہی

نمک، مرچ، دھنیا

گرم مسالا پسا ہوا

اورک

گھی

پانی

ترکیب :

گھی گرم کریں۔ ایک پیاز پیس لیں اور گھی میں سرخ کر لیں۔ لہسن، نمک، مرچ، دھنیا، اورک ڈالیں۔ پسندے ڈال کر پانی ملائیں۔ خوب گل جائیں تو دہی ڈال کر بھون لیں۔ گرم مسالا ڈال کر اتار لیں۔ سادے بھنے ہوئے پسندے تیار ہیں۔

تکے

اشیاء :

گوشت

پیاز

ایک کلو

ایک عدد درمیانہ

اشیاء :

بوتیاں

لہسن پسا ہوا

اورک پسا ہوا

نمک، مرچ

ایک کلو

ایک بڑا چمچہ

ایک چھوٹا چمچہ

حسب ضرورت



بوتیاں روست



اشیاء :
 چانپ
 ثابت دھنیا
 ثابت گرم مسالا
 نمک، مرچ
 لہسن موٹا پسا ہوا
 اورک پسا ہوا
 ڈبل روٹی کا چورا
 اتاروانہ
 گھی
 ترکیب :
 ایک کلو
 ایک بڑا چمچہ
 ایک بڑا چمچہ
 حسب ضرورت
 ایک بڑا چمچہ
 1/2 چائے کا چمچہ
 ایک کپ
 ایک بڑا چمچہ
 حسب ضرورت

سرکہ سفید
 اجینو موتو
 گھی
 ترکیب :
 1/2
 1/2 چائے کا چمچہ
 حسب ضرورت

سرکہ میں نمک، مرچ، اجینو موتو، لہسن، اورک ملا دیں اور شیشے کے پالے میں بوٹیاں مسالے میں لگا کر رکھ دیں۔ ایک گھنٹے بعد ہلکی آنچ پر ابالیں۔ نہ گلے تو تھوڑا سا پانی ملا دیں۔ جب گل جائیں تو اتار لیں۔ گھی توڑے پر ڈالیں۔ بوٹیاں مل لیں۔ اس کے ساتھ پودینہ اتاروانہ کی چٹنی، چلی ساس، دہی رکھیے۔

کٹے مسالے کا اسٹو

اشیاء :
 گوشت
 پیاز
 دہی
 لہسن (باریک کاٹ لیں)
 اورک (باریک کاٹ لیں)
 سرخ مرچ ثابت
 ہری مرچ
 ثابت گرم مسالا
 گھی
 پانی
 ترکیب :
 ایک کلو
 300 گرام
 ایک کپ
 ایک گھنٹہ
 ایک ٹکڑا
 بارہ عدد
 چار عدد
 ایک بڑا چمچہ
 ایک بڑا چمچہ
 1/2 کپ

چانپ کو ذرا سا پانی ڈال کر نمک، مرچ ملا کر ابال لیں۔ آدھ گلا گوشت ہو تو اتار لیں۔ ٹھنڈا کر کے لہسن ملائیں۔ موٹا موٹا گرم مسالا دھنیا پیش لیں۔ اتاروانہ پیش کر لیں۔ ڈبل روٹی کا چورا لگا کر گھی میں کراری چانپ مل لیں۔ ٹماٹو کی چمپ اور دہی کے ساتھ پیش کریں۔

حلیم

اشیاء :
 گوشت
 گھی
 گیہوں یا دلایا
 مکئی
 دال مسور پسی ہوئی
 چنے کی دال
 چاول
 پیاز
 تٹار
 لہسن
 دہی
 ایک کلو
 ڈیڑھ پیالی
 دو پیالی
 ایک پیالی
 آدھی پیالی
 آدھی پیالی
 آدھی پیالی
 تین گھنٹہ
 تین چار عدد
 ایک پونجھی
 ایک پیالی

گھی گرم کریں، گرم مسالا، اورک ڈالیں۔ گوشت ڈال کر بھون لیں۔ پیاز، لہسن، نمک، مرچ ڈال کر 1/2 کپ پانی ملائیں ہلکی آنچ پر پکائیں۔ پھر دہی ڈال دیں۔ گوشت گل جائے تو ہری مرچ اور ہر ادھنیا کاٹ کر ڈالیں، بھون کر اتار لیں۔

کراری چانپ



گرم مسالا، کالی مرچ، زیرہ، ایک چمچہ
 بڑی الائچی دو عدد
 لونگ دو عدد
 دارچینی بڑا ٹکڑا
 سبز دھنیا، ہری مرچ حسب ضرورت
 سرخ مرچ، نمک، ہلدی حسب ذائقہ
 خشک دھنیا، پسا ہوا ایک چمچہ
 اورک ایک انچ کا ٹکڑا

لسن
 لونگ
 دارچینی
 اورک
 جاوتری پسپی ہوئی
 سرخ مرچ پسپی ہوئی
 نمک
 گرم مسالا پسا ہوا
 ترکیب :

ایک پونجھی
 چھ عدد
 ایک بڑا ٹکڑا
 ایک انچ کا ٹکڑا
 ایک چمچہ
 دو چمچہ
 دو چمچہ
 حسب پسند

اگر گیہوں ڈالنے ہوں تو رات کو بھگو دیں۔ اگر دلیا ڈالیں تو دالوں کے ساتھ ہی سب کو یکجا بھگو دیں مٹی کو بھی کوٹ کر دلیا بنا کر شامل کر دیں، آدھے آدھے

مسالے ڈال کر پکنے کے لیے رکھ دیں۔
 چوڑے تیلے کے بڑے دینگے میں گھی کر کڑا میں اور کترے ہوئے پیاز کے لٹھے ڈال کر براؤن کر لیں۔ پانی کا چھینٹا دے کر باقی ماندہ مسالے پسا ہوا لسن، اورک کی ہوائیاں، ٹماٹر کے تین چار دانے ڈال کر بھونیں، پھر گوشت ڈالیں اور تین پیالی پانی ڈال کر دھیمی آنچ پر پکنے دیں۔ پان خشک ہو جائے تو بھون کر الگ پکی ہوئی دالیں بھی اس میں ڈال کر چند منٹ چمچہ چلائیں۔ اب دو پیالی پانی ڈال کر دھیمی آنچ پر پکنے دیں یہاں تک کہ گوشت گداز ہو کر دالوں کے ساتھ یک جان ہو جائے۔ اب اس کو خوب گھوٹ لیں۔ اتار کر پسا ہوا گرم مسالا چھڑک دیں۔

بکرے کے پائے

اشیاء :

بکرے کے پائے
 آٹھ عدد
 ڈیڑھ پیالی
 آدھا کلو
 گھی
 پیاز

پائے دھو اور کٹوا کر بڑے دینگے میں ڈال دیں۔ پیاز کاٹ کر لسن اورک پس کر سب مسالوں کے ساتھ شامل کر دیں، ڈیڑھ یا دو لیٹر کے قریب پانی ڈال کر پکنے کے لیے رکھ دیں۔ ڈھکنا خوب مضبوطی سے بند رہے کہ بھاپ نکلنے نہ پائے۔ پکنے میں کافی وقت لیتے ہیں۔ جلدی پکا لینے کی غرض سے گکر استعمال نہ کریں۔ گکر میں پکنے سے ہڈیاں بھی گداز ہو جاتی ہیں اور سارا ذائقہ غارت ہو جاتا ہے۔ عموماً "خواتین رات کو نہایت دھیمی آنچ پر رکھ چھوڑتی ہیں کہ صبح تک پانی خشک ہو کر بھوننے کے قابل ہو جاتے ہیں، مگر دن میں بھی معمولی آنچ پر دو تین گھنٹے کے اندر گل جایا کرتے ہیں۔ بھوننے میں ان کا ذائقہ بنتا ہے۔ گھی ڈال کر خوب بھونتے رہیں پھر اندازے سے حسب ضرورت

حسب پسند باقی رہ جائے تو ہر ادھنیا ڈال کر اتار لیں اور پسا ہوا گرم مسالا چھڑک کر استعمال میں لائیں یہ سادہ سی ترکیب لذیذ بھی ہے اور صحت مند بھی۔

شب دیگر اس پکوان کا نام اسی وجہ سے رکھا گیا کہ ثابت شلغم ڈال کر دھیمی آنچ پر رات بھر پکایا جاتا تھا۔

تکہ کباب

- اشیاء :
گوشت
لیموں
پیاز
لہسن
دہی
سرکہ
گرم مسالا
سرخ مرچ
نمک
ادرک
- ترکیب :
- ڈیڑھ کلو
ایک عدد
ایک عدد
دو جوے
ڈیڑھ پیالی
چار چمچے
دو چمچے
دو چمچے
ڈیڑھ چمچے
ایک ٹکڑا دو آنچ کا

گوشت کے دو آنچ کے ٹکڑے کاٹ لیں اور لیموں کا رس لگا دیں۔ اب آدھا پیاز کاٹ کر رکھ لیں اور باقی آدھا پیاز لہسن، ادرک سل پر باریک پیس لیں اور دہی، سرکہ، گرم مسالا، نمک اور سرخ مرچ میں حل کر کے گوشت کو یہ تمام مسالا اچھی طرح لگا دیں اور فریج میں رات بھر رکھ دیں۔ اگلے روز ان گوشت کے ٹکڑوں کو سیخ پر چڑھالیں، ہر ٹکڑے کے بعد ایک ٹکڑا پیاز کا بھی سیخ پر چڑھاتے جائیں اور کونکے اچھی طرح دیکھا کر ان کے اوپر یہ تکے پکالیں۔ دھیان رہے کہ تکے اوپر سے بہت جلد نہ یک جائیں۔ کونکوں سے مناسب فاصلے پر رکھیں، تاکہ گوشت اندر سے بھی اچھی طرح گل جائے۔ سیخوں کو وقفے وقفے سے گھماتے جائیں، تاکہ تکے تمام اطراف سے یک جا رہیں۔

پانی ڈال کر تین چار جوش آنے دیں، پھر آنچ دھیمی کر کے پانچ دس منٹ مزید پکنے دیں، کھی اوپر آجائے تو اتار کر استعمال میں لائیں۔

شب دیگر

- اشیاء :
گوشت
شلغم
کھی
ادرک
پیاز
لہسن
ثابت گرم مسالا
نمک، مرچ ہلدی، پسا ہوا گرم مسالا
چائے والا ایک چمچ
نمک، مرچ
ہر ادھنیا
جاوتری پس ہوئی
بجیات (تیزیتا)
ترکیب :
- ایک کلو
ایک کلو
ایک پیالی
ایک آنچ کا ٹکڑا
چار عدد بڑے سائز کے
ایک پونھی
ایک چمچ
حسب ذائقہ
حسب ضرورت
ایک چمچ چائے والا
دو عدد پیس لیں

درمیانہ سائز کے شلغم جو گول ہوں، چھیل کر دو دو ٹکڑے کر لیں اور ان پر اچھی طرح نمک ملا کر الگ رکھ دیں، تاکہ کھاری پن نکل جائے۔ گوشت کو دھو کر دیکھی میں ڈالیں، پیاز کتر کر لہسن کے جوئے اور تمام مسالے بھی شامل کر دیں۔ چار پیالی پانی ڈال کر پکنے کے لیے رکھ دیں، جب گوشت تیم پختہ ہو جائے تو اچھی طرح بھون کر شلغم کے ٹکڑے جو دھو کر رکھ لیے تھے ڈال کر دس منٹ تک بھونیں اور حسب منشا پانی ڈال کر بہت دھیمی آنچ پر پکنے دیں۔ جی چاہے تو دو چمچ شکر بھی ڈال دیں اور پس ہوئی ادرک بھی شلغم کے ساتھ ہی ڈالیں۔ جب شلغم گداز ہو جائیں اور شوربا

ہیکڈ میکرونی

اشیا :

گائے کا قیمہ

ٹما لوٹس اس

لال مرچ

پسی ہوئی پیاز

میکرونی

بلو بینڈ مارجرین

لسن کچلا ہوا

نمک

کالی مرچ

چیز

فریش کریم

کوکنگ آئل

ترکیب :

ایک دیکھی میں گرم پانی کریں، جب خوب گرم ہو جائے تو ذرا سی چکنائی ڈال کر میکرونی اہل لیں۔ جب اہل جائیں تو چھلنی میں چھان لیں۔ ایک فرانگ پن میں کوکنگ آئل گرم کریں، پیاز، ہلکی گلابی کر کے قیمہ، لسن، نمک، ڈال کر ہلکا سا بھون لیں۔ پھر لال مرچ، کالی مرچ ڈال کر ہلکا سا بھون لیں اور ٹما لوٹس اس ڈال دیں۔ پھر ایک دیکھی میں بلو بینڈ مارجرین گرم کریں، میدہ ڈال کر بھون لیں، دیکھی نیچے اتار کر کارن فلور اور دودھ ڈال دیں، جب سب دودھ ڈل جائے تو ہلکی آنچ میں لکڑی کے چمچے کے ساتھ آہستہ آہستہ پکا کر ساس گاڑھی کر لیں۔ پھر اتار کر ٹھنڈا کریں اور کریم ملا دیں۔ اوون پہلی سے گرم کریں، ایک بڑے اور پھیلے ہوئے ہیکنگ ڈش میں سب سے نیچے سارا قیمہ ڈال دیں پھر ابلے ہوئے میکرونی، واٹس ساس اور کریم لکڑی کے چمچے کے ساتھ آہستہ آہستہ پکا کر لیں۔ جب سب چیزیں اچھی

طرح پھیلا پھیلا کر ڈال دیں تو تمیں سے چائیس منٹ تک بیک کریں۔ جب اوپر سے گولڈن براؤن ہو جائے تو نکال کر گرم گرم پیش کریں۔

قیمہ بھری شملہ مرچیں

ضروری اشیا :

250 گرام (دھوک پانی خشک کر لیں)

قیمہ

شملہ مرچ

(اوپر سے کٹ کر اندر سے بیج نکال کر خالی کر لیں)

دو عدد (باریک کٹ لیں)

پیاز

آدھا کپ

تیل

دو عدد (باریک کٹ لیں)

ٹماٹر

آدھا چائے کا چمچ

ہلدی پاؤڈر

ایک کھانے کا چمچ

لال مرچ پاؤڈر

ایک کھانے کا چمچ

دھنیا پاؤڈر

آدھا چائے کا چمچ

گرم مسالا پاؤڈر

دو چائے کے چمچے

لسن اور ک پیسٹ

حسب ذائقہ

نمک

سوس پن میں تیل گرم کر کے اس میں پیاز سنہری ہونے تک فرائی کر لیں۔ اس کے بعد اس میں ٹماٹر، ہلدی پاؤڈر، نمک، لال مرچ پاؤڈر، دھنیا، گرم مسالا پاؤڈر، لسن اور ک پیسٹ اور شامل کر کے بھون لیں۔ پانی خشک ہو جائے تو قیمہ نکال کر ایک پلیٹ میں رکھ لیں۔ شملہ مرچ کے اندر قیمہ بھر لیں اور اوپر کٹا ہوا حصہ رکھ کر فرائی پن میں احتیاط سے فرائی کر لیں۔ چاروں اطراف سے فرائی ہو جائے تو ڈش میں ابلے ہوئے چاول کے اوپر رکھ دیں اور باقی بچا ہوا قیمہ بھی پھیلا دیں۔ مزے دار قیمہ بھری شملہ مرچیں تیار ہیں۔

ضیافتی پلاؤ

ضروری اجزا :

پاک سوسائٹی ڈاٹ کام کی پیشکش

یہ شمارہ پاک سوسائٹی ڈاٹ کام نے پیش کیا ہے

ہم خاص کیوں ہیں :-

- ✦ ہائی کوالٹی پی ڈی ایف فائلز
- ✦ ہر ای بک آن لائن پڑھنے کی سہولت
- ✦ ماہانہ ڈائجسٹ کی تین مختلف سائزوں میں اپلوڈنگ
- ✦ سپریم کوالٹی، نارمل کوالٹی، کمپریسڈ کوالٹی
- ✦ عمران سیریز از مظہر کلیم اور ابن صفی کی مکمل ریج
- ✦ ایڈ فری لنکس، لنکس کو میسجے کمانے کے لئے شرٹک نہیں کیا جاتا
- ✦ ہر ای بک کا ڈائریکٹ اور ریڈیو ایبل لنک
- ✦ ڈاؤنلوڈنگ سے پہلے ای بک کا پرنٹ پر یو ہر پوسٹ کے ساتھ
- ✦ پہلے سے موجود مواد کی چیکنگ اور اچھے پرنٹ کے ساتھ تبدیلی
- ✦ مشہور مصنفین کی کتب کی مکمل ریج
- ✦ ہر کتاب کا الگ سیکشن
- ✦ ویب سائٹ کی آسان براؤزنگ
- ✦ سائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں

We Are Anti Waiting WebSite

واحد ویب سائٹ جہاں ہر کتاب ٹورنٹ سے بھی ڈاؤنلوڈ کی جاسکتی ہے

↳ ڈاؤنلوڈنگ کے بعد پوسٹ پر تبصرہ ضرور کریں

↳ ڈاؤنلوڈنگ کے لئے کہیں اور جانے کی ضرورت نہیں ہماری سائٹ پر آئیں اور ایک کلک سے کتاب

ڈاؤنلوڈ کریں

اپنے دوست احباب کو ویب سائٹ کا لنک دیکر متعارف کرائیں

WWW.PAKSOCIETY.COM

Online Library for Pakistan



Like us on
Facebook

fb.com/paksociety



twitter.com/paksociety1

لگاتی جائیں یا ہلکے تیل میں فرائی کر کے کوئلہ کا دم دے دیں۔ کچھے دار پیاز اور چھنی کے ساتھ پیش کریں۔

دم کلجی

بکرے کی ٹہنی
ثابت لہسن
لیموں
بسا گرم مسالا
نمک، تیل
ترکیب

ایک عدد
چھ جوئے
دو عدد
آدھا چائے کا چمچ
حسب ذائقہ و ضرورت

تھوڑے سے تیل میں چھ سات ہری مرچ اور ثابت لہسن فرائی کر کے باریک پیس لیں۔ کلجی میں گرم مسالا، فرائی مسالا اور نمک ملا کر آدھا گھنٹے کے لیے رکھ دیں پھر پانی ڈال کر چڑھادیں۔ گل جائے تو تیل ڈال کر بھون لیں۔ کوئلہ دہکا کر کلجی میں رکھ دیں۔ پیش کرتے وقت کتری ہوئی ادراک اور لیموں کارس چھڑک دیں۔

پسندہ کڑاہی

ضروری اجزا :

گوشت
ادراک لہسن پیسٹ
ٹماٹر
لیموں کارس
نمک، تیل
ترکیب :

ایک کلو
دو کھانے کے چمچے
ڈیڑھ پاؤ
دو کھانے کے چمچے
حسب ذائقہ و ضرورت

گوشت کے پسندے بنوائیں۔ کڑاہی میں تیل گرم کر کے لہسن ادراک پیسٹ اور پسندے ڈال کر فرائی کریں۔ نمک، سرخ کٹی مرچ، ثابت و حنیا کوٹ کر اور ٹماٹر (باریک کٹے ہوئے) ڈال کر مکس کریں۔ ٹماٹر گل جائیں تو بھون لیں اور تھوڑا سا پانی شامل کر کے ہلکی آہٹ پر رکھ دیں۔ پسندے گل جائیں تو پھر بھونیں، تیل اوپر آجائے تو لیموں کارس، ہری مرچ اور ادراک باریک کاٹ کر ڈال دیں۔ گرم گرم نان کے ساتھ پیش کریں۔

ران کا گوشت

چاول

دہی

پیاز

لہسن

ثابت گرم مسالا

کشمش، چار مغز

نمک، تیل

گوشت دھو کر چار گلاس پانی ڈال کر چولہے پر چڑھادیں۔ ایک کپڑے کی تھیلی میں ثابت و حنیا، سونف، لہسن، دار چینی اور ایک پیاز اور ثابت گرم مسالا ڈال کر گوشت کے ساتھ پکائیں۔ اس کے بعد گوشت نکال کر الگ کر لیں اور بخنی چھان کر الگ رکھ لیں۔ ایک دیکھی میں پیاز سنہری کریں، پھر اس میں ابلتا ہوا گوشت ڈال کر بھونیں۔ براؤن ہو جائے تو بوٹیاں نکال کر الگ رکھ لیں۔ اب اس میں دہی پھینٹ کر ڈالیں۔ ثابت گرم مسالا اور چار کپ تیار کی ہوئی بخنی ڈال کر ڈھک دیں۔ اگلنے لگے تو چاول ڈالیں۔ گوشت بھی شامل کر دیں۔ چاول دو کئی رہ جائیں تو اس میں چار مغز اور کشمش چھڑک کر خشک کپڑا ڈھکن پر پیسٹ کر دم پر رکھ دیں۔ مزید ارضیافتی پلاؤ تیار ہے۔

بھاری مسالا بوٹی

ضروری اجزا :

گوشت
لہسن ادراک پیسٹ
پیاز
دہی
بھاری بوٹی مسالا
کچھری پاؤڈر
نمک، تیل

ایک کلو
دو کھانے کے چمچے
دو عدد
آدھا کپ
چھ چائے کے چمچے
ایک چائے کا چمچ
حسب ذائقہ و ضرورت

گوشت کی بوٹیاں بنالیں اور دھو کر اچھی طرح خشک کر لیں۔ پیاز، ہری مرچ پیس کر اور دیگر مسالے گوشت میں مکس کر کے تین سے چار گھنٹے کے لیے رکھ دیں، پھر